

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

65% fait maison
cette semaine



Mille bulles
CENTRE SOCIAL D'ANIMATION

Semaine du 01 au 05 septembre 2025

	Lundi 01 septembre	Mardi 02 septembre	Mercredi 03 septembre	Jeudi 04 septembre	Vendredi 05 septembre
Entrée	Salade de haricots rouges mais	Macédoine vinaigrette	Taboulé à la menthe	Pastèque	Toast de chèvre chaud
Plat	Steak de veau haché au jus	Filet de poisson Meunière	Roti de porc à la moutarde	Lasagnes de courgette Mozzarella	 Bœuf à la provençale
Garniture	Frites	 Riz aux petits légumes	Ratatouille	Végétarien	Haricots verts
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Fruits	Yaourt aromatisé	Gâteau à l'ananas	Salade de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

70%
fait
cette semaine
maison



Mille bulles
CENTRE SOCIAL D'ANIMATION

Semaine du 08 au 12 septembre 2025

	Lundi 08 septembre	Mardi 09 septembre	Mercredi 10 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Entrée	Tomates au basilic	Concombre à la crème	Salade composée (chou blanc emmental dès jambon)	Rosette cornichon	Salade mêlée à la mimolette
Plat	Omelette pommes de terre emmental	Sauté de dinde Basquaise	Boule bœuf sauce tomate courgette	Cabillaud crème de moutarde	Cheeseburger
Garniture	Végétarien	AB Riz pilaf	Semoule épicée	Epinard à la crème	Frites
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	AB Yaourt bio	Fruit	Panna cotta et son coulis	Riz au lait	Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

70% fait maison
cette semaine

Mille bulles
CENTRE SOCIAL D'ANIMATION

Semaine du 15 au 19 septembre 2025

	Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre	Mercredi 17 septembre	Jeudi 18 septembre	Vendredi 19 septembre
Entrée	Coleslaw	Pâté de campagne	Concombre vinaigrette	AB Salade de riz au thon	Œuf dure mayonnaise
Plat	Haut de cuisse de poulet grillé	Parmentier de poisson	Nuggets de volaille	Rôti de porc à l'italienne (romarin,ail)	AB Gratin de pâtes béchamel à l'Edam
Garniture	Riz pilaf		Blé aux carottes	Haricots beurre à l'ail	Végétarien
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	AB Yaourt bio	Clafoutis aux mirabelles	Fruit	Crème vanille

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

60%
cette semaine
fait maison



Mille bulles
CENTRE SOCIAL D'ANIMATION

Semaine du 22 au 26 septembre 2025

	Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre	Mercredi 24 septembre	Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
Entrée	Salade de blé concombre oignons rouge	Radis beurre	Rillettes de thon	LES ANTILLES Salade à l'antillaise (bananes riz thon poivrons creme épices)	Taboulé à la menthe
Plat	Quiche courgette et thon	 Mijoté de Bœuf à la tomate	Poisson du jour et sa sauce	Rougail saucisse	Lasagnes ricotta-épinard
Garniture	Salade verte	Tortis	Petits pois carottes	 Riz	<i>Végétarien</i>
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Flan pâtissier	Fromage blanc aux fruits	Blanc manger coco	Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



 Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

75% fait maison
cette semaine

Mille bulles
CENTRE SOCIAL D'ANIMATION

Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

	Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre	Mercredi 01 octobre	Jeudi 02 octobre	Vendredi 03 octobre
Entrée	Salade Waldorf 🌿	Salade de blé, haricots verts, radis rose 🌿	Brocolis vinaigrette 🌿	Salade croûton emmental 🌿	Choux fleurs vinaigrette 🌿
Plat	Jambon grill sauce béarnaise 🌿	Croque courgette-vache qui rit 🌿	Chipolatas	Poulet rôti 🌿	Cabillaud crème de chorizo 🌿
Garniture	Purée de pommes de terre 🌿	Salade Végétarien 🌿	Pommes de terre vapeurs braisées 🌿	Pommes rissolées 🌿	Purée de céleri 🌿
Fromage	Fromage	Fromage blanc		 Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Compote	Gâteau marbré 🌿	Fruit	salade de fruits 🌿

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

66% fait maison
cette semaine

Mille bulles
CENTRE SOCIAL D'ANIMATION

Semaine du 06 au 10 octobre 2025

	Lundi 06 octobre	Mardi 07 octobre	Mercredi 08 octobre	Jeudi 09 octobre	Vendredi 10 octobre
Entrée	Radis beurre	Saucisson à l'ail	Salade de blé tomates ciboulette 	Carottes râpées 	Salade de tomate 
Plat	Pizza aux 3 fromages (mozza, emmental, mimolette) 	Blanquette de poisson 	Haut de cuisse de poulet	Boudin blanc aux deux pommes 	 Parmentier de bœuf 
Garniture	Salade verte <i>Végétarien</i> 	Carotte vapeur 	Haricots verts persillés 		Salade verte
Fromage	Petit suisse	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Banane sauce chocolat 	Fruit	Liegeois vanille	Ile flottante 	Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



 Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

75%
cette semaine
fait maison

Saint-Maurice la Clouère
Mille bulles
CENTRE SOCIAL D'ANIMATION

Semaine du 13 au 17 octobre 2025

	Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Mercredi 15 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Entrée	Chou fleur vinaigrette	salade de chou blanc rapé emmental	Bâtonnets de légumes crème ciboulette	Salade pommes et noix	Carotte râpée au jus d'orange
Plat	Chili con carné	Croissant béchamel mimolette emmental	steak haché sauce échalotte	Curry de poisson	 Bœuf au paprika
Garniture	 Riz	<i>salade Végétarien</i>	Pommes rissolées	Purée de carottes	Semoule aux 4 épices
Fromage	Fromage	Petit suisse			Fromage
Dessert	Fruit	Pomme au four	Milkshake	Gâteau au fromage blanc	Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

65% fait maison
cette semaine



Mille bulles
CENTRE SOCIAL D'ANIMATION

Semaine du 13 au 17 octobre 2025

	Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Mercredi 15 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Entrée	Choux-fleurs vinaigrette	Brocolis vinaigrette	Rosette	Friand fromage	Salade de fromage vinaigrette
Plat	Rougail de colin	Aiguillette de volaille à la crème	Escalope de porc à la tomate	Omelette pomme de terre	Lasagnes de bœuf
Garniture	Riz	Frites	Purée de patate douce	Salade	Salade verte
Fromage				Végétarien	
Dessert	Smoothie pommes	Cake pépète de chocolat	Fruit	Fruit	Crème vanille

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

65% fait maison
cette semaine



Mille bulles
CENTRE SOCIAL D'ANIMATION

Semaine du 13 au 17 octobre 2025

	Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Mercredi 15 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Entrée	Mortadelle	Macédoine vinaigrette	Salade verte aux pommes	Potage de tomates vermicelle	MENU HALLOWEEN Velouté de potimarron
Plat	Gratin de colin aux petits légumes	Mijotée de porc aux olives	Boudin blanc	Galette de blé noir au fromage (béchamel)	Rôti de dinde
Garniture	Végétarien	 Tortis	Purée de pomme de terre	Salade verte	Pomme dauphine
Fromage					
Dessert	Fromage blanc confiture	Fruit	Crème caramel	Salade de fruits	Coupe de glace surprise

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison