

Semaine du 23 au 27 février 2026

	Lundi 23 février	Mardi 24 février	Mercredi 25 février	Jeudi 26 février	Vendredi 27 février
Entrée	Haricots rouge maïs en vinaigrette	Bouillon de légumes aux vermicelles	Salade verte bio maïs, croûtons	Chou blanc vinaigrette	Betteraves bio vinaigrette
Plat	Nuggets de poisson	Gratin de pomme de terre et patates douce à la mozzarella	Lasagne de bœuf	Saucisse aux Lentilles bio	Croque monsieur
Garniture	Petits pois	<i>Végétarien</i>			Salade verte bio
Fromage	Fromage	Petit suisse			Fromage
Dessert	Fruit au sirop	Gâteau au citron	Fruit	From'pot	Clafoutis mirabelles

BON APPÉTIT !

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



Mille bulles
CENTRE SOCIAL D'ANIMATION

Semaine du 02 au 06 mars 2026

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars	Mercredi 04 mars	Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée	 Carottes râpées bio vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	 Concombre bio vinaigrette	salade de blé, olives, thon	Chou fleur vinaigrette
Plat	Quiche aux trois fromages	Poisson sauce citron	Pizza jambon, mozzarella	Blanquette de dinde	 Hachis Parmentier de bœuf bio
Garniture	 Salade verte bio Vegetarien	Riz pilaf	 Salade verte bio	 Carottes bio Vichy	 salade bio
Fromage	Petit suisse	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Quartier de pommes caramélisées brisure de spéculos	Yaourt aromatisé	Salade de Fruit	 Yaourt aromatisé bio ferme de l'airvaudais



BON APPÉTIT !



















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

Semaine du 09 au 13 mars 2026

	Lundi 09 mars	Mardi 10 mars	Mercredi 11 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Entrée	Radis beurre	Salade Liégeoise  (pomme de terre Haricot vert lardons)	 Velouté de légumes bio	Coleslaw 	Salade verte, maïs 
Plat	Gratin de pâtes  aux dés de jambon	Merlu Sauce curry 	Blanc de poulet à la crème 	Omelette au fromage 	Cuisse de poulet rôti 
Garniture		Julienne de légumes	Brocolis 	 Salade verte bio Vegetarien 	Frites
Fromage	Fromage	Fromage		Petit suisse 	Fromage
Dessert	Compote	 Yaourt bio ferme de l'airvaudais	Gâteau au yaourt 	Fruit	Briche perdue au chocolat 



BON APPÉTIT !




















VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Mille bulles
CENTRE SOCIAL D'ANIMATION

Semaine du 16 au 20 mars 2026

	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Entrée	 Carottes râpées bio vinaigrette	Salade de pâtes, olives et basilic 	Potage tomates alphabet 	Pâté de foie	THEME MAROC Taboulé marocain 
Plat	Chili con Carne  (Haricot rouge, maïs, poivrons, tomates, égrené)	Pizza margarita 	Cordon bleu	Poisson  à la crème ciboulette	Tajine poulet aux 4 épices, 
Garniture	 Riz bio	 Salade verte bio Végétarien	Haricots beurrés persillés 	 Pâtes bio	Légumes assortis 
Fromage	Fromage	 Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Fruit	Riz au lait 	Panna cotta et son coulis 	Salade fruits frais 



BON APPÉTIT !



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

AU MENU



Semaine du 23 au 27 mars 2026

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Mercredi 25 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée	Râpé de chou blanc madras	Lentilles vertes bio vinaigrette	Salade verte chèvre chaud	Velouté de légumes bio	Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche
Plat	Sauté de bœuf bio au paprika	Quiche sans pâte aux petits légumes	Parmentier de poisson	Cuisse de poulet à l'espagnole	Assiette lamelles de kebab Sauce kebab
Garniture	Semoule bio	Salade Végétarien	Carottes pommes de terre	Riz bio créole	Frites
Fromage	Fromage	Petit suisse		Fromage	
Dessert	Fruit	Banane au chocolat	Mousse chocolat	Yaourt aromatisé bio ferme de l'airvaudais	Beignet au chocolat



BON APPÉTIT !









VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Mille bulles
CENTRE SOCIAL D'ANIMATION

Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Mercredi 01 avril	Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Entrée	Feuilleté au fromage	 Betteraves bio vinaigrette	 Carottes râpées bio	 Concombre bio vinaigrette	Vendredi saint Salade de chèvre chaud
Plat	Chipolatas	Farfalles à la carbonara	Roti de porc à la moutarde	Tarte épinards ricotta	Blanquette de colin
Garniture	Haricots verts		Boulgour	Végétarien	 Riz bio au curry
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage Blanc sucré	Fromage
Dessert	Compote	Gâteau maison	Pêche au sirop	Fruit	Mousse au chocolat



BON APPÉTIT !



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



Semaine du 06 au 10 avril 2026

	Lundi 06 avril	Mardi 07 avril	Mercredi 08 avril	Jeudi 09 avril	Vendredi 10 avril
Entrée		MENU DE PAQUES Pâté de paques 🌿	Rosette beurre	 Betterave bio vinaigrette 🌿	Chou blanc vinaigrette 🌿
Plat		Aiguillette de volaille sauce à l'estragon 🌿	Brandade de Poisson 🌿	Chipolatas	Effiloché de Bœuf à la tomate 🌿
Garniture	FERIE	Haricots beurre	Salade verte	 Lentilles bio 🌿	 Pâtes bio
Fromage					
Dessert		Gâteau chocolat 🌿	Liégeois vanille	Crème vanille 🌿	 Yaourt bio aromatisé ferme de l'airvaudais



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



Mille bulles
CENTRE SOCIAL D'ANIMATION

Semaine du 13 au 17 avril 2026

	Lundi 13 avril	Mardi 14 avril	Mercredi 15 avril	Jeudi 16 avril	Vendredi 17 avril
Entrée	 Concombre bio vinaigrette	Salade de lentilles	Fromage blanc surimi	Taboulé	Chou-fleur vinaigrette
Plat	Steak haché	Omelette au fromage	Croissant au jambon	 Sauté de bœuf bio	Pennes à l'arrabiatta et lardons
Garniture	Pommes sautées	Salade verte	 Salade verte bio	Carottes braisées	
Fromage		Végétarien		Fromage	
Dessert	Fruit	Salade de fruits frais	Liégeois chocolat	Ile flottante	Compote



BON APPÉTIT !



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