

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Mille bulles
CENTRE SOCIAL D'ANIMATION

Semaine du 20 au 24 avril 2026

	Lundi 20 avril	Mardi 21 avril	Mercredi 22 avril	Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
Entrée	Betterave vinaigrette	Salade de tomates maïs & olives	Carottes râpées & raisins secs	Salade de perles tomates & mayonnaise	Coleslaw
Plat	Paupiette de veau sauce Marengo	Colin Sauce moutarde	Sauté de poulet	Tarte aux légumes du soleil	Sauté de bœuf au tandoori
Garniture	Pommes rissolées	Semoule	Haricots verts	Salade verte	Patates douces rôties
Fromage	Fromage	Fromage		Végétarien Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Yaourt aromatisé	Tiramisu	Fromage blanc Coulis de fruits	Fruit



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 27 avril au 01 mai 2026

	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
Entrée	Haricots verts vinaigrette	Radis & beurre	Concombre vinaigrette	Macédoine	
Plat	Merlu sauce citron	Croque-Monsieur	Jambon grill sauce échalotes	Lasagnes ricotta épinards	
Garniture	Riz	Salade verte	Purée de pomme de terre	Végétarien	Férié
Fromage	Fromage	Fromage		Petit Suisse	
Dessert	Fruit	Compote	Fruits	Gâteau maison	



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 04 au 08 mai 2026

	Lundi 04 mai	Mardi 05 mai	Mercredi 06 mai	Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai
Entrée	Tomate vinaigrette	Taboulé aux herbes	Salade Marco Polo	Carottes râpées	
Plat	Colombo de dinde	Sauté de bœuf provençal	Poisson du jour sauce chorizo	Mélange de riz aux petits légumes crémeux	
Garniture	Blé	Haricots beurre	Courgettes poêlées	Végétarien	Férié
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	
Dessert	Smoothie pomme	Fruit	Compote	Crème chocolat maison	Corbeille de fruits



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 11 au 15 mai 2026

	Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Mercredi 13 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Entrée	Salade concombre & fêta	Salade cœur de palmier & maïs	Radis & beurre		
Plat	Poulet basquaise	Tarte à la tomate & fromage	Poisson & sa sauce		
Garniture	 Riz	Salade verte Végétarien	Blé	Férié	Ascension
Fromage	Fromage	Petit Suisse			
Dessert	Ile flottante	Fruit	 Yaourt vanille		



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 18 au 22 mai 2026

	Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Mercredi 20 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Entrée	Saucisson à l'ail	Céleri rémoulade	Taboulé aux herbes	Salade salsa (Tomates, maïs & ciboulette)	Menu Super Héros Salade de Wonder Woman (Dés de concombres, tomates, oignons rouges)
Plat	Hoki sauce citron ciboulette	Mijoté de bœuf façon carbonade	Chipolatas	Pizza aux fromages	Nuggets de Gotham Batgirl
Garniture	Petits pois & carottes	Pennes	Ratatouille	Salade verte	Bouchées vertes gamma de Hulk (brocolis)
Fromage	Fromage	Fromage		Végétarien Fromage	
Dessert	Fruit	 Yaourt aromatisé Ferme de l'Airvaudais	Salade de fruits	Gâteau tutti frutti	Eclair rapide comme Flash



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 25 au 29 mai 2026

	Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Mercredi 27 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Entrée		Rosette	Salade de thon maïs & œuf dur	Salade niçoise végété	Concombre à la crème
Plat		Tagliatelles au poisson crème ciboulette & citron	Aiguillettes de poulet au jus	Pressé de pommes de terre crème & ciboulette	Sauté de porc à l'indienne
Garniture	Féié		Haricots verts persillés	 Végétarien	Carottes Vichy
Fromage		Fromage		 Petit Suisse	Fromage
Dessert		Salade de fruits frais	Tarte caramel chocolat	Ananas	Glace



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 01 au 05 juin 2026

	Lundi 01 juin	Mardi 02 juin	Mercredi 03 juin	Jeudi 04 juin	Vendredi 05 juin
Entrée	Salade de pâtes persil & maïs	Tomates au basilic & vinaigrette balsamique	Carottes râpées	Salade pommes de terre & hareng	Salade verte & râpé de crudités
Plat	Cake courgettes olives & fromages	Paëlla	Haché de veau & sa sauce	Rôti de porc	Fish and chips
Garniture	Salade verte Végétarien		Semoule	Courgettes poêlées	
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Fromage blanc aux fruits	Fruit	Clafoutis aux fruits	Crème à la vanille	Yaourt aromatisé



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 08 au 12 juin 2026

	Lundi 08 juin	Mardi 09 juin	Mercredi 10 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Entrée	Rillettes & cornichon	Pastèque	Salade verte pois chiche & fêta	Feuilleté au fromage	Concombre vinaigrette
Plat	Rougail de colin	Gratin de coquillettes & courgettes au curry & Vache qui rit	Rôti de porc crème de moutarde	Aiguillette de poulet mariné citron basilic	Carri de bœuf créole
Garniture	Blé	 Végétarien	Riz	Ratatouille	Pomme vapeur
Fromage	Fromage	 Petit Suisse		Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Flan Pâtissier	Crème au citron	Brioche perdue	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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU



Mille bulles
CENTRE SOCIAL D'ANIMATION

Semaine du 15 au 19 juin 2026

	Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Mercredi 17 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Entrée	Melon	Carottes râpées	Pastèque	Pâté de foie	Salade tomate mozzarella
Plat	Tarte à la tomate aux 2 moutardes	Sauté de porc au jus	Parmentier de lentilles	Cabillaud sauce chorizo	Poulet rôti
Garniture	Salade verte Végétarien	Haricots verts	Salade verte	Riz aux petits légumes d'été (Poivrons & courgettes)	Frites
Fromage	Petit Suisse	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Beignet	Fruit	Fromage blanc sucré	Salade de fruits frais	Glace



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 22 au 26 juin 2026

	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Mercredi 24 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Entrée	Macédoine	Salade verte, croûtons & emmental	Carottes & céleris râpés au curry	Salade de boulgour aux petits légumes	Salade grecque (Concombre, tomates, olives & fêta)
Plat	Couscous végétarien	Hachis parmentier	Poulet Yassa	Pain de poisson	Moussaka
Garniture	Sembouka		Riz blanc	Salade verte	
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	 Yaourt aromatisé	Fruit	Cake aux pommes	Fromage blanc sucré	Fruit



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 29 juin 03 juillet 2026

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Mercredi 01 juillet	Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
Entrée	Rondelles de surimi	Tomates vinaigrette	Radis & beurre	Salade de riz, œufs & olives	<u>Menu de fin d'année</u> Pique-nique Melon
Plat	Lasagnes de poissons épinards	Omelette Végétarien Salade verte	Nuggets de volaille	Rôti de dinde	Jambon blanc
Garniture			Courgettes à l'ail & pommes vapeur	Brocolis	Chips
Fromage	Fromage	Petit Suisse		Fromage	Fromage
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit	Tarte à la compote	Compote	Glace



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 06 au 10 juillet 2026 ALSH

	Lundi 06 juillet	Mardi 07 juillet	Mercredi 08 juillet	Jeudi 09 juillet	Vendredi 10 juillet
Entrée	Pâté de foie	Salade de pommes de terre tomates, cornichon & œuf	Melon	Carottes râpées vinaigrette	Pastèque
Plat	Filet de poisson Sauce crème fraîche & ciboulette	Lasagnes courgette fêta & tomate	Bruschetta jambon mozzarella	Haut de cuisse de poulet rôti	 Pâtes à la carbonara
Garniture	Brocolis	Salade verte Végétarien	 Salade verte	Frites	
Fromage	Fromage	Petit Suisse	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	 Yaourt aromatisé	Corbeille de fruits	Crème caramel	Fruit au sirop	Clafoutis aux prunes



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