

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien





# AU MENU

55%  
cette semaine  
fait  
maison



Mille bulles  
CENTRE SOCIAL D'ANIMATION

Semaine du 05 au 09 janvier 2026

	Lundi 05 janvier	Mardi 06 janvier	Mercredi 07 janvier	Jeudi 08 janvier	Vendredi 09 janvier
Entrée	Betterave vinaigrette	Bouillon de volaille vermicelles	Carottes râpées	Velouté de légumes	Salade verte croustons maïs
Plat	Poisson pané	Steak haché sauce cheddar	(Pomme de terre/fromage tartiflette)	Filet de poulet Yassa	Omelette aux pommes rissolées
Garniture	Petits pois	Pommes rissolées	Salade verte	 Riz créole	 Végétarien
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	 Fromage
Dessert	Galette des rois	Compote	Fruit	Tarte normande	 Yaourt berme de l'airvaudais bio

## 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

80% fait maison  
cette semaine



Mille bulles  
CENTRE SOCIAL D'ANIMATION

Semaine du 12 au 16 janvier 2026

	Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	Mercredi 14 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	Salade de perles ciboulette et crème	Velouté de brocolis pommes de terre	Rillettes de thon	Endives aux pommes	Concombres vinaigrettes
Plat	Curry de lentilles à la courge	Filet de cabillaud sauce aneth	Sauté au porc au cidre	Marengo de dinde	Hot dog
Garniture	Végétarien	Choux de Bruxelles	Purée de céleri	Haricots verts	Frites
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Crème dessert chocolat	Compote	Panna cotta	Liégeois 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

84% fait maison  
cette semaine



Mille bulles  
CENTRE SOCIAL D'ANIMATION

Semaine du 19 au 23 janvier 2026

	Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Mercredi 21 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Entrée	Chou-fleur vinaigrette	Macédoine vinaigrette	Salade verte, maïs, croutons	Potage de légumes	Pâté de foie
Plat	Calamars à la romaine	Sauté de bœuf à la moutarde	Croissant au jambon de dinde	Parmentier de patates douces et lentilles	Dos de merlu sauce citron
Garniture	 Riz	Salsifis braisés		 Végétarien	Carottes vichy
Fromage	Fromage	Petit suisse sucré		Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Gâteau pain d'épice	Crème spéculoos	Fruit frais	Poire 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

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

61% fait maison  
cette semaine



Semaine du 26 au 30 janvier 2026

	Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Mercredi 28 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Entrée	Velouté de carottes au cumin	Nouvel an chinois Nem poulet	Velouté de panais et pomme de terre	Chou blanc vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Plat	Quiche aux fromages	Nouilles sautées aux petits légumes	Escalope de dinde à la crème	Brandade de poisson au curry	Pâtes à la carbonara
Garniture	Salade Végétarien		Haricots verts à l'ail		Emmental râpé
Fromage	Petit suisse	Fromage		Fromage	
Dessert	Fruit au sirop	Gâteau coco	Fromage blanc sucré	Fruit	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

65%  
cette semaine  
fait  
maison



Semaine du 02 au 06 février 2026

	Lundi 02 février	Mardi 03 février	Mercredi 04 février	Jeudi 05 février	Vendredi 06 février
Entrée	Concombre fromage blanc ciboulette	Velouté de courgettes vache qui rit	Brocolis vinaigrette	Coleslaw	Bouillon aux vermicelles
Plat	Dos de colin sauce citronnée	Rôti de porc aux herbes	Couscous boulette bœuf & Merguez	Lasagnes de légumes	Bœuf à la flamande
Garniture	Epinards à la crème	 Tortis	 Semoule Légumes à couscous	 Végétarien	Haricots verts
Fromage	Fromage	Fromage		 Petits suisses	Fromage
Dessert	Crêpe au sucre	Fruit de saison	 Yaourt sucré bio	Pain perdu	Ananas 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





Semaine du 09 au 13 février 2026

	Lundi 09 février	Mardi 10 février	Mercredi 11 février	Jeudi 12 février	Vendredi 13 février
Entrée	Velouté poireaux carotte pomme de terre	Salade de pommes de terre, œufs, mayonnaise	Choux blancs aux pommes	Toast chèvre chaud et salade verte	Salade composée (salade, emmental pommes et noix)
Plat	Pizza bolognaise (mozza, bœuf haché, sauce tomate)	Gratin de choux-fleurs au jambon	Sauté de dinde tandoori	Tortilla pommes de terre Et fromage	Curry japonais aux légumes
Garniture	Salade		 Semoule		 Boulgour <b>Végétarien</b>
Fromage					
Dessert	Compote	Crème chocolat	Fruit	Ile flottante	Tarte fine aux pommes



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d’être modifiées 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.

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien


# AU MENU

82% fait maison  
cette semaine



Mille bulles  
CENTRE SOCIAL D'ANIMATION

Semaine du 16 au 20 février 2026

	Lundi 16 février	Mardi 17 février	Mercredi 18 février	Jeudi 19 février	Vendredi 20 février
Entrée	Velouté de potimarron	Rosette	Salade verte emmental	Bâtonnets carottes/concombre et sa sauce	Velouté de carottes au cumin
Plat	Bouchée à la reine (dés de dinde)	Blanquette de poisson(carottes,poireaux)	Haut de cuisse de poulet rôti	Burger Fish	Rougail saucisse
Garniture	Salade	 Riz créole	Purée de pois cassés	Frites	Bouलगूर
Fromage					
Dessert	Liégeois vanille	Compote	Yaourt aromatisé	Fruit	Tarte 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