

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

78%
cette semaine

fait
maison



Mille bulles
CENTRE SOCIAL D'ANIMATION

Semaine du 10 au 14 mars 2025

	Lundi 10 mars	Mardi 11 mars	Mercredi 12 mars	Jeudi 13 mars	Vendredi 14 mars
Entrée	Salade Haricots rouge maïs vinaigrette	Potage aux légumes	Flan de légumes Maison	Chou blanc vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Plat	Nuggets de poisson	Gratin de pomme de terre et patates douce au gorgonzola	Boulette de bœuf sauce tomate	Petit salé	Croque monsieur
Garniture	Haricots verts	Végétarien	Semoule	Lentilles	Salade verte
Fromage	Fromage	Petit suisse		Fromage	AB Fromage
Dessert	Fruit au sirop	Gâteau au citron	Crème au chocolat	Fruits	Bâtonnet de glace

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

90%
cette semaine
fait maison



Mille bulles
CENTRE SOCIAL D'ANIMATION

Semaine du 17 au 21 mars 2025

	Lundi 17 mars	Mardi 18 mars	Mercredi 19 mars	Jeudi 20 mars	Vendredi 21 mars
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Mousse de brocolis	Ramequin de surimi râpé au fromage blanc	Salade de boulgour petits légumes, maïs	Coleslaw
Plat	Quiche aux trois fromages	Poisson sauce citron	Pizza Bolognaise	Blanquette de dinde	Hachis Parmentier de bœuf
Garniture	Salade Végétarien	AB Riz pilaf	Salade verte	Carottes Vichy	Salade
Fromage	Petit suisse aromatisé	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Quartier de pomme caramélisé brisure de spéculos	Yaourt aromatisé	Œuf au lait	Clafoutis aux 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%
cette semaine
fait
maison



Mille
bulles
CENTRE SOCIAL
D'ANIMATION

Semaine du 24 au 28 mars 2025

	Lundi 24 mars	Mardi 25 mars	Mercredi 26 mars	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
Entrée	Concombre à la crème	Cake au fromage	Rosette cornichon Salami beurre	Potage de légumes	Carottes râpées
Plat	 Gratin de pâte aux dés de jambon	Cabillaud Sauce curry	Haché de dinde façon bouchère sauce crème	Risotto aux petits légumes	Poulet Rôti Et son jus
Garniture		Julienne de légumes	Brocolis	 Végétarien 	Frites
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Yaourt fermier	Gâteau au yaourt	Crème vanille	Compote

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

58%
cette semaine

fait
maison



Mille
bulles
CENTRE SOCIAL
D'ANIMATION

Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

	Lundi 31 mars	Mardi 1 ^{er} avril	Mercredi 2 avril	Jeudi 3 avril	Vendredi 4 avril
Entrée	Betterave vinaigrette	Salade de riz maïs olives tomates	Potage tomates alphabet	Pâté de campagne	Flan de courgette
Plat	Chili sin Carne	Tourte feuilletée pdt champignons lardons	Cordon bleu	Tagliatelles de saumon fumé a la crème ciboulette	Blanquette de veau
Garniture	 Riz Végétarien	Salade verte	Haricots beurre persillés		Carottes vichy
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit	Riz au lait	Panna cotta et son coulis	salade de fruits frais

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 7 au 11 avril 2025

	Lundi 7 avril	Mardi 8 avril	Mercredi 9 avril	Jeudi 10 avril	Vendredi 11 avril
Entrée	Salade verte mimolette	Lentilles vertes vinaigrette	Chèvre chaud	Macédoine mayonnaise	Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche
Plat	Haut de cuisse de poulet à l'espagnol	Pizza 4 fromages	Poisson sauce Hollandaise	Sauté de porc au cola	Assiette lamelles de kebab Sauce kebab
Garniture	 Riz créole	<i>Salade Végétarien</i>	Purée de carottes pommes de terre	Blé	Frites
Fromage	Fromage	Petit suisse		Fromage	
Dessert	Fruit	Banane au chocolat	Mousse chocolat	Fruit	Beignet aux pommes

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



Mille bulles
CENTRE SOCIAL D'ANIMATION

Semaine du 14 au 18 avril 2025

	Lundi 14 avril	Mardi 15 avril	Mercredi 16 avril	Jeudi 17 avril	Vendredi 18 avril
Entrée	Salade de haricots verts vinaigrette 🌿	Rosette beurre	Feuilleté au fromage 🌿	Taboulé aux herbes 🌿	Repas de pâques Surprise de paque à la betterave 🌿
Plat	Aiguillette de poulet à la crème 🌿	Brandade de Poisson 🌿	Chipolatas	Quiche de carottes emmental au curry 🌿	Pâté de Pâques 🌿
Garniture	Gratin de chou fleur pomme de terre 🌿	Salade verte 🌿	Haricots verts 🌿	Salade verte Végétarien 🌿	Salade verte 🌿
Fromage	Fromage	Fromage		AB Fromage 🌿	Fromage
Dessert	Compote	Liégeois vanille	Crème Caramel	Gâteau au citron 🌿	Gâteau de Pâques au chocolat 🌿

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 21 au 25 avril 2025

	Lundi 21 avril	Mardi 22 avril	Mercredi 23 avril	Jeudi 24 avril	Vendredi 25 avril
Entrée		Saucisson à l'ail et beurre Rosette cornichon	Carottes râpées	Concombre vinaigrette	Chou blanc vinaigrette
Plat	Férié	Filet poisson sauce moutarde	Omelette pdt fromage	Sauté de volaille aux épices	Farfalles à la carbonara
Garniture		Epinard	Salade Végétarien	Semoule	
Dessert		Fromage blanc à la confiture	Fruit	Crème vanille	Gâteau maison

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

64%
fait
cette semaine
maison



Mille
bulles
CENTRE SOCIAL
D'ANIMATION

Semaine du 28 avril au 2 mai 2025

	Lundi 28 avril	Mardi 29 avril	Mercredi 30 avril	Jeudi 1 ^{er} mai	Vendredi 2 mai
Entrée	Tomate vinaigrette	Œuf mayonnaise	Fromage blanc surimi	Férialé	Pique nique Chou-fleur crudité sauce
Plat	Sauté de porc Marengo	Tourte de pommes de terre	Pennes bolognaises		Sandwich Jambon beurre emmental
Garniture	Purée de pois cassé	Salade verte Végétarien			Chips
Dessert	Ile flottante	Fruit	Liégeois chocolat		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