



Semaine du 05 au 09 mai 2025

	Lundi 05 mai	Mardi 06 mai	Mercredi 07 mai	Jeudi 08 mai	Vendredi 09 mai
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade tomates olives maïs vinaigrette 	Concombres vinaigrette 	Féié	Salade de riz concombre olives 
Plat	Paupiette de veau Sauce Marengo 	Rougail de Colin 	Croque Monsieur Béchamel jambon 		Tarte à la tomate et fromage 
Garniture	Pommes rissolées	 Riz	Salade		Salade verte 
Fromage	Fromage	Fromage			<b>Végétarien</b> Fromage 
Dessert	Compote	 Yaourt Bio	Fruit		Fruit

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.



 Fait maison



Semaine du 12 au 16 mai 2025

	Lundi 12 mai	Mardi 13 mai	Mercredi 14 mai	Jeudi 15 mai	Vendredi 16 mai
Entrée	Taboulé aux herbes	Carottes râpées	Courgette râpée vinaigrette au curry	Salade de tomate basilic	Salade verte maïs vinaigrette
Plat	Hoki sauce citron ciboulette	Pizza végétarienne (tomates oignons poivrons courgettes fromages)	Mijoté de bœuf à la provençale	Galette de bretonne (jambon emmental)	Cheeseburger
Garniture	Petits pois carottes	Salade verte Végétarien	AB Pennes	Salade verte	Potatoes
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	
Dessert	Fruit	Gâteau tutti frutti	Yaourt fruits	Fruit	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

57%  
cette semaine  
fait maison



Millé  
bulles  
CENTRE SOCIAL  
D'ANIMATION

Semaine du 19 au 23 mai 2025

	Lundi 19 mai	Mardi 20 mai	Mercredi 21 mai	Jeudi 22 mai	Vendredi 23 mai
Entrée	Salade de pomme de terre et hareng	Planches du pirate Rosette/cornichon	Haricots verts vinaigrette	Radis beurre	Epées du corsaire (Bâtonnets de légumes concombre carotte)
Plat	Chipolatas	POISSON DU LARGE algues blanches Tagliatelles au poisson crème ciboulette citron	Escalope de dinde à la crème	Lasagne de légumes	A pleine main Pilon de poulet grillé
Garniture	Courgettes poêlées	LE DÉJEUNER DES PIRATES 	Semoule	Salade verte	Ecus d'or Chips
Fromage	Fromage	La Croisière au Lait Fromage		Végétarien Petit suisse	LE DÉJEUNER DES PIRATES  Fromage
Dessert	Fruit	Trésors chocolatés Tarte banane chocolat	Crumble de pêche à la menthe	Compote	Pièce cookies

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 26 au 30 mai 2025

	Lundi 26 mai	Mardi 27 mai	Mercredi 28 mai	Jeudi 29 mai	Vendredi 30 mai
Entrée	Salade de pâtes aux petits légumes	Tomates basilic vinaigrette balsamique	Taboulé de légumes	Férié	
Plat	Tortilla aux fromages	Paëlla	Cabillaud crème de Moutarde		Férié
Garniture	<b>Végétarien</b> Salade verte		Ratatouilles		
Fromage	Petit suisse	Fromage			
Dessert	Fruit	Glace	Clafoutis aux fruits		

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.





Semaine du 02 au 06 juin 2025

	Lundi 02 juin	Mardi 03 juin	Mercredi 04 juin	Jeudi 05 juin	Vendredi 06 juin
Entrée	Rillettes cornichon	Melon	Salade verte tomates fêta	Feuilleté fromage	Concombre à la crème
Plat	Filet de poisson Pané	Bolognaise de lentilles végétariennes	Jambon grill sauce Béarnaise	Brochette de volaille	 Carri de bœuf créole
Garniture	Courgettes poêlées	 Végétarien	Frites	Tomate provençale	Riz
Fromage	Fromage	Petit Suisse		Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Coupe de fruits Chantilly	Crème praliné	Flan Pâtissier	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





Semaine du 09 au 13 juin 2025

	Lundi 09 juin	Mardi 10 juin	Mercredi 11 juin	Jeudi 12 juin	Vendredi 13 juin
Entrée	Féié	Pastèque	Concombre vinaigrette	Pâté de foie	Betteraves vinaigrette
Plat	Lundi de Pentecôte	Quiche de tomates aux 2 moutardes	Chipolatas	Cabillaud sauce chorizo	Poulet Grillé
Garniture		Salade verte	Tian de Légumes	 Riz aux petits légumes d'été	Pommes campagnardes
Fromage		Végétarien Fromage		Fromage	Fromage
Dessert		Compote et son biscuit	Beignet aux pommes	Tarte fine aux pommes	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



Semaine du 16 au 20 juin 2025

	Lundi 16 juin	Mardi 17 juin	Mercredi 18 juin	Jeudi 19 juin	Vendredi 20 juin
Entrée	Tomates macédoine  mayonnaise	Salade verte, croutons,  emmental	Salade grecque 	Salade de pâtes  au surimi	Carotte râpé  au citron
Plat	Couscous végétarien 	Ramen de porc 	Moussaka 	Pain de poisson  (servi froid ou chaud selon température)	Poulet Yassa 
Garniture	 Semoule 	(nouilles chinoises, émincé de porc, carottes, courgettes, oignons)		Salade verte	Riz Blanc 
Fromage		Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Liégeois vanille	Fruit	Fromage blanc  Stracciatella	Salade de fruits  aux épices	Eclair 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 23 au 27 juin 2025

	Lundi 23 juin	Mardi 24 juin	Mercredi 25 juin	Jeudi 26 juin	Vendredi 27 juin
Entrée	Saucisson à l'ail	 Salade de riz, tomate, poivrons	Radis beurre	Concombre au fromage blanc	<b>Assiette complète</b> Salade mimolette croûtons
Plat	Lasagne	Omelette aux herbes	Haché de volaille façon bouchère et sa sauce	Parmentier de bœuf	Fajitas de poulet sauce blanche
Garniture	de poisson épinard	Salade verte <b>Végétarien</b> Petit suisse	Courgette à l'ail et pomme vapeur		(Tomates, poivrons, maïs, carottes râpées)
Fromage	Fromage			Fromage	
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit	Gâteau pomme rhubarbe	Fruit	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





Semaine du 30 juin au 04 juillet 2025

	Lundi 30 juin	Mardi 01 juillet	Mercredi 02 juillet	Jeudi 03 juillet	Vendredi 04 juillet
Entrée	Salade de perles thon tomates poivrons	Concombre à la crème	Pastèque	Melon	
Plat	Filet de poisson pané Sauce crème fraîche ciboulette	 Gratin de pâtes aux légumes et fromages	Chili con carné	Nuggets	
Garniture	Brocolis	 Salade verte <b>Végétarien</b>	Riz	Frites	Menu de fin d'année Pique-nique
Fromage	Fromage	 Petit suisse		Fromage	
Dessert	 Yaourt bio	Fruit	Crème chocolat	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