

AU MENU

44%
faît.
maison
cette semaine



Mille bulles
CENTRE SOCIAL D'ANIMATION

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	Férié	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			Végétarien 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 <i>Végétarien</i>	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 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

AU MENU

57%
fait
maison
cette semaine



Mille 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		Végétarien Petit suisse	LE DÉJEUNER DES PIRATES
Dessert	Fruit	Trésors chocolatés	Crumble de pêche à la menthe	Compote	Fromage Pièce cookies

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

AU MENU

72%
faît.
maison
cette semaine



Mille bulles
CENTRE SOCIAL D'ANIMATION

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	Végétarien 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.



Fait maison



Semaine du 02 au 06 juin 2025

	Lundi 02 juin	Mardi 03 juin	Mercredi 04 juin	Jeudi 05 juin	Vendredi 06 juin
Entrée	Rillette cornichon	Melon	Salade verte tomates féta	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		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 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

AU MENU

38%
faite
maison
cette semaine



Mille bulles
CENTRE SOCIAL D'ANIMATION

Semaine du 09 au 13 juin 2025

	Lundi 09 juin	Mardi 10 juin	Mercredi 11 juin	Jeudi 12 juin	Vendredi 13 juin
Entrée	Férié	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 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

AU MENU

72%
faît.
maison
cette semaine



Mille bulles
CENTRE SOCIAL D'ANIMATION

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	Végétarien 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 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

AU MENU

58%
faît.
maison
cette semaine



Mille bulles
CENTRE SOCIAL D'ANIMATION

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	AB Salade de riz, tomate, poivrons	Radis beurre	Concombre au fromage blanc	Assiette complète
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	Courgette à l'ail et pomme vapeur		(Tomates, poivrons, maïs, carottes râpées)
Fromage	Fromage	Petit suisse		Fromage	
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit	Gâteau pomme rhubarbe	Fruit	Glace

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.

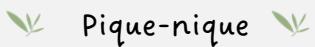
Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison



Semaine du 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 Végétarien	Riz	Frites	Menu de fin d'année 
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 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 