


Semaine du 27 avril au 01 mai 2026

	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril		Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
Entrée		Concombre vinaigrette	<p><i>La recette des verrines aux fraises</i></p> <p>Emietter des biscuits roses de Reims ou des boudoirs, et les déposer dans le fond des verrines. Couper des fraises en morceaux, et les déposer sur les miettes de biscuit. Ajouter de la crème fouettée sur les fraises. Décorer avec quelques miettes de biscuit ou une feuille de menthe.</p> <p>Régale-toi !</p> 		
Plat	Poisson pané	Lasagnes de Bœuf		Tortellini ricotta épinards Sauce tomate	
Garniture	Frites	Salade verte		Végétarien	Féié
Fromage	Fromage / laitage			Petit Suisse / fromage	
Dessert	Compote	Crème dessert chocolat		Tarte aux pommes	



BON APPÉTIT !



Semaine du 04 au 08 mai 2026

	Lundi 04 mai	Mardi 05 mai
Entrée	Tomates vinaigrette	Taboulé libanais
Plat	Colombo de dinde	Sauté de bœuf provençal
Garniture	Blé	Carottes persillées
Fromage		
Dessert	Smoothie	Fromage blanc confiture



*le 7 mai, c'est la
journée mondiale
du rire !*



	Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai
Entrée	Carottes à l'orange et raisins secs	
Plat	Nouilles au pesto coco, citron, coriandre & petits légumes	
Garniture	Végétarien	Férial
Fromage		
Dessert	Fraises au sucre	



BON APPÉTIT !



AU MENU


des maternelles

63%
cette semaine
fait maison



Notre-Dame
VENDÔME

Semaine du 11 au 15 mai 2026

	Lundi 11 mai	Mardi 12 mai		Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Entrée	Friand au fromage	Salade de tomates maïs & olives	<p><i>Le fruit de saison</i></p> <p>Je suis un fruit rouge.</p> <p>Je m'appelle gariguette, mara des bois ou ciflorette.</p> <p>Je suis un faux fruit, les vrais fruits étant les petits points jaunes appelés akènes.</p> <p>Je pousse sur les fraisiers.</p> <p>Je suis ...</p>  <p>LA FRAISE bien sûr !</p>		
Plat	Rougail de colin	Emincé de porc à la moutarde			
Garniture	Riz	Haricots verts		Férié	Ascension
Fromage					
Dessert	Fruits de saison	Mousse au chocolat			



BON APPÉTIT !



Semaine du 18 au 22 mai 2026

	Lundi 18 mai	Mardi 19 mai
Entrée		Courgettes râpées vinaigrette au curry
Plat	Merguez	Mijoté de boeuf à la provençale
Garniture	Tomates provençales	Pennes
Fromage	Fromage/laitage	
Dessert	Fruit	Gâteau tutti frutti



	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Entrée	Salade salsa (Tomates, maïs & coriandre)	Menu Super Héros Salade de Wonder Woman Dés de concombre; tomates, pois chiches rôtis au paprika, vinaigrette citron miel
Plat	Pizza végétarienne (Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage)	Nuggets de poisson De Gotham Batgirl
Garniture	Salade verte	Bouchées vertes gamma de Hulk : brocolis Pommes de terre nordiques de Thor
Fromage	Végétarien	
Dessert	Fraises au sucre	Eclair rapide comme Flash



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

des maternelles

60%
cette semaine
fait maison



Notre-Dame
VENDÔME

Semaine du 25 au 29 mai 2026

	Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Les mots croisés	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Entrée				Salade de riz niçois	Salami
Plat		Cordon bleu		Gâteau de pommes de terre Crème & ciboulette	Tagliatelle au poisson crème ciboulette citron
Garniture	Féié	Haricots verts persillés		Végétarien	
Fromage		Fromage/laitage			
Dessert		Ananas rôti		Fruit	Tarte amandine aux abricots



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

des maternelles

59%

fait
cette semaine
maison



Notre-Dame
VENDÔME

Semaine du 01 au 05 juin 2026

	Lundi 01 juin	Mardi 02 juin	A qui sont ces empreintes ?	Jeudi 04 juin	Vendredi 05 juin
Entrée			• •	Concombre à la crème	Melon
Plat	Fish & chips	Paëlla	•	Rôti de porc	Cake courgettes fromages & olives
Garniture			•	Ratatouille	Salade verte
Fromage		Fromage/laitage	•		Végétarien
Dessert	Glace	Fruit	•	Clafoutis aux fruits	Fromage blanc au sucre
			•		



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 08 au 12 juin 2026

	Lundi 08 juin	Mardi 09 juin		Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Entrée	Betterave vinaigrette	Pastèque 	<p><i>La recette des cookies</i></p> <p>Mélanger 130 g de beurre mou avec 100 g de sucre roux. Incorporer un oeuf battu, puis 180 g de farine, 1 càc de levure et 200 g de chocolat coupé en petits morceaux, en mélangeant. Du bout des doigts, formez des petites boules de la taille d'une grosse noix, puis les placer 30 minutes au congélateur. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Disposer les cookies sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et les enfourner pendant 12 à 14 minutes. Poursuivre la cuisson 2 à 4 minutes si vous les voulez encore plus croustillants.</p>  <p>Régale-toi !</p>	Haricots mimosa 	
Plat	Emincé de volaille  À l'estragon	Gratin de  coquillettes & courgettes au curry & Vache qui rit		Jambon grill  Sauce moutarde	Filet de poisson pané
Garniture	Carottes Vichy 	 Végétarien		Riz 	Purée  de courgettes
Fromage					Fromage
Dessert	Compote	Flan pâtissier 			Crème passion 



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

des maternelles

83%
fait
cette semaine
maison



Notre-Dame
VENDÔME

Semaine du 15 au 19 juin 2026

	Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	<i>Le légume de saison</i>	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Entrée	Melon	Salade de concombre à la coriandre 🌿	Je suis une plante cultivée pour son légume-fruit. Je suis de couleur violette ou blanche.		Salade 🌿 tomate mozzarella
Plat	Tarte à la tomate 🌿 aux 2 moutardes	Sauté de bœuf 🌿 tomaté	Je suis originaire d'Asie. Je suis dégustée surtout en été.	Chipolatas	Dos de colin 🌿 sauce chorizo
Garniture	Salade verte 🌿	Purée 🌿 de pommes de terre	Je suis ...	Ratatouille 🌿	Riz créole 🌿
Fromage	Végétarien 🌿			Fromage	
Dessert	Beignet au sucre	Fromage blanc nature	L'AUBERGINE bien sûr !	Fruit	Tarte fine 🌿 aux pommes & spéculoos



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

des maternelles

90%
cette semaine
fait maison



Notre-Dame
VENDÔME

Semaine du 22 au 26 juin 2026

	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin		Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Entrée	Macédoine		<p><i>Le Jardin des Saveurs</i></p>	Salade de blé au surimi	Salade grecque
Plat	Couscous végétarien	Nouilles de bœuf		Poulet Yassa	Pain de poisson
Garniture	Semoule	(Spaghettis, émincé de bœuf, carottes, courgettes, oignons)		Courgettes poêlées	Salade verte
Fromage	Végétarien	Fromage/laitage			
Dessert	Yaourt aromatisé	Roses des sables		Flan coco	Fromage blanc au sucre



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

des maternelles

83%
cette semaine
fait
maison


Notre-Dame
VENDÔME

Semaine du 29 juin 03 juillet 2026

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin		Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
Entrée		Duo melon pastèque	 <p><i>Bonnes vacances d'été !</i></p>	Tomate vinaigrette	<u>Menu de fin d'année</u> Pique-nique Salade mimolette croûtons
Plat	Colin sauce ciboulette	Pizza végétarienne (Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage)		Parmentier de bœuf	Fajitas de poulet sauce blanche
Garniture	Epinards à la crème	Salade verte <i>Végétarien</i>			(Tomates, poivrons, maïs & carottes râpées)
Fromage	Fromage	Yaourt nature sucré			
Dessert	Liégeois chocolat			Moelleux au chocolat	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