

Semaine du 27 avril au 01 mai 2026

	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril		Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
Entrée	Haricots verts vinaigrette	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> 	Macédoine mayonnaise	
Plat	Poisson pané	Lasagnes bœuf		Tortellini ricotta épinards Sauce tomate	
Garniture	Frites	Salade verte		Végétarien	Férial
Fromage	Fromage / laitage	Fromage / laitage		Petit Suisse / fromage	
Dessert	Compote	Crème dessert chocolat		Tarte aux pommes	



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

des primaires

75%
cette semaine
fait
maison



Notre-Dame
VENDÔME

Semaine du 04 au 08 mai 2026

Lundi 04 mai

Mardi 05 mai

Jeudi 07 mai

Vendredi 08 mai

Entrée

Tomates
vinaigrette

Taboulé libanais

Plat

Colombo de dinde

Sauté de bœuf
provençal

Garniture

Blé

Carottes persillées

Fromage

Fromage

Fromage/laitage

Dessert

Smoothie

Fromage blanc
confiture



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



Carottes à l'orange
et raisins secs

Nouilles au pesto coco,
citron, coriandre
& petits légumes

Végétarien

Fromage/laitage

Fraises au sucre

Férial



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

AU MENU


des primaires

63%
cette semaine
fait maison



Notre-Dame
VENDÔME

Semaine du 11 au 15 mai 2026

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



BON APPÉTIT !



Semaine du 18 au 22 mai 2026

	Lundi 18 mai	Mardi 19 mai
Entrée	Salade de quinoa aux herbes	Courgettes râpées vinaigrette au curry
Plat	Merguez	Mijoté de bœuf à la provençale
Garniture	Tomates provençales	Pennes
Fromage	Fromage/laitage	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
Fromage	Fromage/laitage	Pommes de terre nordiques de Thor
Dessert	Fraises au sucre	Triangles arc-réacteur (Emmental d'Iron Man)
		Eclair rapide comme Flash



BON APPÉTIT !

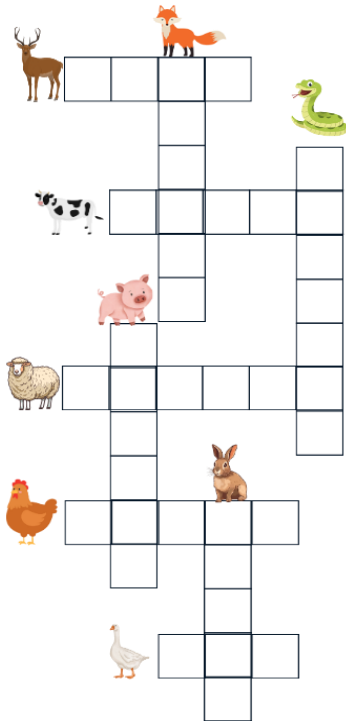


AU MENU

des primaires

60%
cette semaine
fait maison

Semaine du 25 au 29 mai 2026


















	Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Les mots croisés	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Entrée		Salade verte, thon & oignons rouges		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		Fromage/laitage	Fromage/laitage
Dessert		Ananas rôti		Fruit	Tarte amandine aux abricots



BON APPÉTIT !



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	Salade verte & râpé de crudités	Tomates au basilic & vinaigrette balsamique	 ● ●  	Concombre à la crème	Melon
Plat	Fish & chips	Paëlla	 ● ●  	Rôti de porc	Cake courgettes fromages & olives
Garniture			 ● ●  	Ratatouille	Salade verte
Fromage	Fromage/laitage	Fromage/laitage	 ● ● 	Fromage/laitage	<i>Végétarien</i> Fromage/laitage
Dessert	Glace	Fruit	 ● ●  	Clafoutis aux fruits	Fromage blanc au sucre
			 ● ●  		



BON APPÉTIT !



Semaine du 08 au 12 juin 2026

	Lundi 08 juin	Mardi 09 juin	<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>	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Entrée	Betterave vinaigrette	Pastèque			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/laitage	Fromage		Fromage/laitage	Fromage
Dessert	Compote	Flan pâtissier		Crème passion	Fruit



BON APPÉTIT !



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.	Piémontaise 🌿	Salade tomate mozzarella 🌿
Plat	Tarte à la tomate aux 2 moutardes 🌿	Sauté de bœuf tomate 🌿	Je suis originaire d'Asie. Je suis dégustée surtout en été.	Chipolatas	Dos de colin sauce chorizo 🌿
Garniture	Salade verte 🌿 <i>Végétarien</i>	Purée de pommes de terre 🌿	Je suis ...	Ratatouille 🌿	Riz créole 🌿
Fromage	Fromage/laitage	Fromage/laitage		Fromage	Fromage
Dessert	Beignet au sucre	Fromage blanc nature	L'AUBERGINE bien sûr !	Fruit	Tarte fine aux pommes & spéculoos 🌿



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

des primaires

75%
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	Salade verte, croûtons & emmental 	 <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	<i>Végétarien</i> Fromage 	Fromage/laitage		Fromage/laitage	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

Semaine du 29 juin 03 juillet 2026

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin		Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
Entrée	Surimi mayonnaise	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		Fromage/laitage	Fromage
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit		Moelleux au chocolat	Glace



BON APPÉTIT !

