

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU

fait
maison
cette semaine

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	Cabillaud sauce citron	Quiche aux dés de dinde			Tortellinis Ricotta épinard	
Garniture	 Riz pilaf	 Salade verte			 Sauce tomate <i>Végétarien</i>	Férié
Fromage	Fromage				 Petit Suisse	
Dessert	Compote	Ile flottante			Gâteau maison	



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

fait
maison
cette semaine

Semaine du 04 au 08 mai 2026

	Lundi 04 mai	Mardi 05 mai		Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai
Entrée	Tomate vinaigrette		 <p>“HA HA HA” le 7 mai, c'est la journée mondiale du rire!</p>		
Plat	Colombo de dinde	Sauté de bœuf provençal		Nouilles coco, coriandre citron & petits légumes	
Garniture	 Blé	Carottes & pommes de terre vapeur		 Végétarien	Férié
Fromage		Fromage		 Fromage	
Dessert	Smoothie	 Fruit		Crème chocolat maison	



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

cette semaine



Semaine du 11 au 15 mai 2026

	Lundi 11 mai	Mardi 12 mai		Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Entrée		Salade tomates & maïs	<i>Le fruit de saison</i> Je suis un fruit rouge. Je m'appelle gariguette, mara des bois ou ciflorette.		
Plat	Paupiette de veau Sauce Marengo	Rougail de colin	Je suis un faux fruit, les vrais fruits étant les petits points jaunes appelés akènes.		
Garniture	Pommes rissolées	 Riz	Je pousse sur les fraisiers.	Férié	Ascension
Fromage	 Fromage		Je suis ...		
Dessert	Fruit	Yaourt aromatisé	 LA FRAISE bien sûr !		



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

fait
maison
cette semaine



Semaine du 18 au 22 mai 2026

	Lundi 18 mai	Mardi 19 mai		Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Entrée		Courgettes râpées vinaigrette au curry			Menu Super Héros Salade de Wonder Woman Dés de concombre; tomates, pois chiches rôtis au paprika, vinaigrette citron miel
Plat	Hoki sauce citron ciboulette	Mijoté de bœuf à la provençale		Pizza végétarienne (Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage)	Nuggets de Gotham Batgirl
Garniture	Petits pois & carottes	Pennes		Salade verte Végétarien Fromage	Bouchées vertes gamma de Hulk : brocolis Pommes de terre nordiques de Thor
Fromage	Fromage				
Dessert	Fruit	Yaourt			Gâteau tutti frutti



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


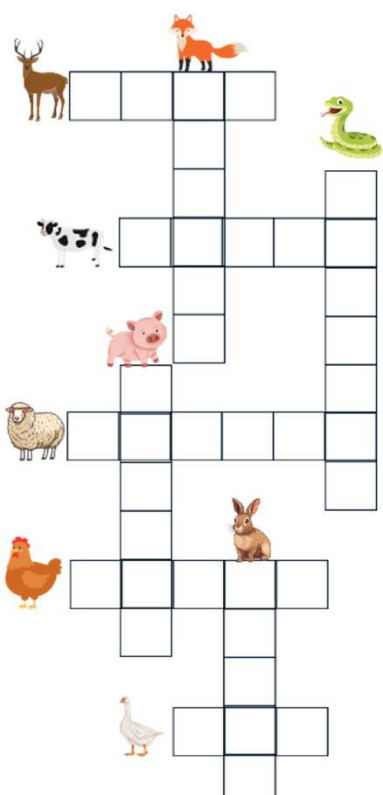


VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

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		 Betterave vinaigrette			 Salade de pâtes tomates & œufs durs
Plat		Tagliatelles au poisson crème ciboulette citron		Pâté de pommes de terre Crème & ciboulette	Cordon bleu
Garniture	Féié			Végétarien	 Haricots verts persillés
Fromage				Petit-Suisse	
Dessert		Fruit		Crumble de pêche à la menthe	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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait maison
cette semaine

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	Carottes râpées vinaigrette 		 •  	 Salade de pâtes printanière  (petits pois, dés de jambon, fromage vinaigrette douce)	
Plat	Cake courgettes fromages & olives 	Paëlla 	 •  	Rôti de porc 	Fish & chips 
Garniture	Salade verte 		 •  	Ratatouille 	
Fromage	Végétarien 	 Fromage	 • 		 Fromage
Dessert	 Yaourt	Glace	 •  	Fruit	Clafoutis 
			 •  		



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

fait
maison
cette semaine

Semaine du 08 au 12 juin 2026

	Lundi 08 juin	Mardi 09 juin		Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Entrée		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>	Feuilleté au fromage	Concombre à la crème
Plat	Filet de poisson pané	 Gratin de coquillettes & courgettes au curry & Vache qui rit		Brochette de volaille	Carri de bœuf créole
Garniture	Carottes Vichy	 Végétarien		 Haricots verts	Pomme vapeur
Fromage	Fromage				
Dessert	 Fruit	Chou à la crème		Banane chocolat	Compote



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

cette semaine

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	Omelette pommes de terre & fromage	Chipolatas	Je suis originaire d'Asie.	Cabillaud sauce chorizo	Poulet rôti
Garniture	Salade verte	 Lentilles	Je suis dégustée surtout en été.	 Riz aux petits légumes d'été	Frites
Fromage	<i>Végétarien</i>		Je suis ...	Fromage	
Dessert	Beignet	Fromage blanc Nature sucré	 L'AUBERGINE bien sûr !	Salade de fruits	Flan pâtissier



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

cette semaine



Semaine du 22 au 26 juin 2026

	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin		Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Entrée	Tomate vinaigrette		<p><i>Le Jardin des Saveurs</i></p>	Salade de blé au surimi	Salade Grecque
Plat	Couscous végétarien	Poulet Yassa		Pain de poisson	Moussaka
Garniture	 Végétarien	Riz blanc		Salade verte	
Fromage		Fromage			
Dessert	Yaourt nature	Cake à la banane		Fruit	Fromage blanc straciatella



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

fait
maison
cette semaine



Semaine du 29 juin 03 juillet 2026

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin		Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
Entrée	Saucisson à l'ail			Concombre au fromage blanc	<u>Menu de fin d'année</u>
Plat	Poisson pané	Pizza végétarienne (Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage)		Nuggets	
Garniture	Epinards à la crème	Salade verte		Purée de courgettes	Pique-nique
Fromage		Végétarien Petit Suisse			
Dessert	Liégeois vanille	Fruit		Fruit	



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