

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Semaine du 27 avril au 01 mai 2026

	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
Entrée		Macédoine vinaigrette	Concombre vinaigrette		
Plat	Cabillaud sauce citron	Quiche aux dés de dinde	Jambon grill Sauce échalotes	Tortellinis Ricotta épinard	
Garniture	Riz	Salade verte	Purée pomme de terre	Sauce tomate	Férial
Fromage	Fromage			Petit Suisse	
Dessert	Compote	Crème dessert chocolat	Fruit	Gâteau maison	
Goûter	BON APPÉTIT !		Moelleux au chocolat Compote Fromage blanc	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

80%
fait
maison
cette semaine



Semaine du 04 au 08 mai 2026

Lundi 04 mai

Mardi 05 mai

Mercredi 06 mai

Jeudi 07 mai

Vendredi 08 mai

Entrée

Tomate
vinaigrette

Carottes
à l'orange

Plat

Colombo
de dinde

Sauté de Bœuf
provençal

Poisson du jour
Sauce chorizo

Nouilles au pesto coco
citron, coriandre
& petits légumes

Garniture

Blé pilaf

Carottes
& pommes de terre vapeur

Courgettes poêlées

Férieré

Fromage

Fromage

Fromage

Végétarien

Dessert

Smoothie

Fruit

Salade
de fruits

Crème chocolat
maison

Goûter



BON APPÉTIT !

Gâteau maison
Lait
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



Semaine du 11 au 15 mai 2026

	Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Mercredi 13 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Entrée	Coleslaw	Salade tomates & maïs	Salade céleri & pommes		
Plat	Croque Lorrain (Béchamel, lardons & oignons)	Rougail de colin	Tarte à la tomate & fromage		
Garniture	Salade verte	Riz	Salade verte	Férialé	Week-end de L'Ascension
Fromage			Végétarien		
Dessert	Pêches au sirop	Fromage blanc confiture	Tiramisu		
Goûter	BON APPÉTIT !		Pain Confiture Yaourt	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

65%
fait
maison
cette semaine



Semaine du 18 au 22 mai 2026

	Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Mercredi 20 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Entrée	Saucisson à l'ail	 Courgettes râpées vinaigrette au curry	Taboulé aux herbes	Radis & beurre	<u>Menu SUPER HEROS</u>
Plat	Hoki sauce citron ciboulette	Mijoté de bœuf à la provençale	Merguez	Pizza végétarienne (Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage)	Nuggets de Gotham Batgirl
Garniture	Petits pois & carottes	 Pennes	Tomates provençales	 Salade verte Végétarien	Bouchées vertes gamma de Hulk : brocolis Pommes de terre nordiques de Thor
Fromage					Triangles arc-réacteur (emmental de Iron Man)
Dessert	Fruit	Yaourt fermier	Yaourt aux fruits	Crème dessert vanille	Eclair rapide comme Flash
Goûter	 BON APPÉTIT !		Gâteau marbré Lait 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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Semaine du 25 au 29 mai 2026

	Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Mercredi 27 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Entrée			Salade de thon maïs & œufs durs	Salade de riz niçois	
Plat		Tagliatelle au poisson crème ciboulette citron	Cordon bleu	Pâté de pommes de terre Crème & ciboulette	Mijoté de bœuf à l'indienne
Garniture	Férialé		Haricots verts persillés	Végétarien	Farfalles
Fromage		Fromage			Fromage
Dessert		Fruit	Tarte caramel chocolat	Crumble de pêche à la menthe	Brownies maison
Goûter	 BON APPÉTIT !		Biscuit Lait 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