





VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

53%
fait
maison
cette semaine



Semaine du 01 au 05 juin 2026

	Lundi 01 juin	Mardi 02 juin	Mercredi 03 juin	Jeudi 04 juin	Vendredi 05 juin
Entrée	Salade de pâtes, olives poivrons, basilic	Tomates au basilic & vinaigrette balsamique			Salade verte & râpé de crudités
Plat	Cake courgettes fromages & olives	Paëlla	Haché de veau & sa sauce	Rôti de porc	Fish & chips
Garniture	 Salade verte		Ratatouille	 Courgettes poêlées	
Fromage	Végétarien		Fromage	Fromage	
Dessert	Yaourt	Glace	Clafoutis aux fruits	Fruit	Glace
Goûter	 BON APPÉTIT !		Madeleine Yaourt aromatisé Jus de fruits	 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

60%
fait
maison
cette semaine



Semaine du 08 au 12 juin 2026

	Lundi 08 juin	Mardi 09 juin	Mercredi 10 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Entrée	Rillettes & cornichon	Melon	 Salade verte maïs & emmental		Concombre à la crème
Plat	Filet de colin Sauce coco	Gratin de coquillettes & courgettes au curry & Vache qui rit	Jambon grill crème de moutarde	Brochette de volaille	Carri de bœuf créole
Garniture	 Carottes Vichy	 Végétarien	Purée de légumes	Ratatouille	Pommes vapeur
Fromage				Fromage	
Dessert	Liégeois chocolat	Flan Pâtissier	Crème spéculoos	Coupe de fruits chantilly maison	 Compote
Goûter	 BON APPÉTIT !		Gâteau maison Yaourt sucré 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 15 au 19 juin 2026

	Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Mercredi 17 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Entrée	Pastèque	Salade de tomates & basilic	Salade Piémontaise		Salade tomate mozzarella
Plat	Tarte provençale	Rôti de porc au miel	Chipolatas	Cabillaud sauce chorizo	 Poulet rôti
Garniture	Salade verte	Purée de courgettes	Tian de légumes	Riz aux petits légumes d'été (Poivrons, courgettes)	Frites
Fromage	Végétarien			 Fromage	
Dessert	Beignet	Petit Suisse aux fruits	Fruit	Salade de fruits	Tarte fine aux prunes
Goûter	 BON APPÉTIT !		Mini viennoiserie Petit Suisse 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

65%
fait
maison
cette semaine



Semaine du 22 au 26 juin 2026

	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Mercredi 24 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Entrée	Macédoine	 Salade verte, croûtons & emmental	Carottes & céleris râpés au curry		Salade Grecque 
Plat	Couscous végétarien 	Ramen de bœuf 	Poulet Yassa 	Pain de poisson 	Moussaka 
Garniture	Semoule 	(Nouilles chinoises, émincé de bœuf, carottes,  courgettes, oignons)	Riz blanc	Salade verte 	
Fromage	Végétarien 			 Fromage	
Dessert	Yaourt aromatisé	Salade de fruits  aux litchis	Flan coco 	Fruit	Fromage blanc stracciatella
Goûter	 BON APPÉTIT !		Cake aux fruits  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

59% fait maison
cette semaine



Semaine du 29 juin au 03 juillet 2026

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Mercredi 01 juillet	Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
Entrée	Pâté de foie	Salade de riz Œuf & poivrons	Radis & beurre		<u>Menu de fin d'année</u> Pique-nique
Plat	Lasagnes saumon épinards	Quiche aux trois fromages (Cheddar, emmental & mozzarella)	Cordon bleu	Parmentier de bœuf	Fajitas de poulet sauce blanche
Garniture		Salade verte Végétarien	Courgettes à l'ail & pommes vapeur	Salade verte	(Tomates, poivrons, maïs & carottes râpées)
Fromage				Fromage	Fromage
Dessert	Liégeois vanille	Fruit	Tarte pomme rhubarbe	Fruit	Glace
Goûter	BON APPÉTIT !		Moelleux aux pommes Fromage blanc Jus de fruits	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