

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Semaine du 20 au 24 avril 2026

	Lundi 20 avril	Mardi 21 avril		Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade tomates, olives & maïs	<p>Quel est ton aliment préféré ?</p>    	Salade piémontaise	Salade de concombre
Plat	Paupiette de veau sauce Marengo	Rougail de colin		Sauté de poulet	Emincé de bœuf Aux épices Kébab
Garniture	Pommes rissolées	Semoule		Haricots verts	Purée de patates douces
Fromage				Fromage à la coupe	
Dessert	Compote	Yaourt aromatisé			Fruit de saison



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 27 avril au 01 mai 2026

	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril		Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
Entrée	Macédoine vinaigrette	Champignons à la Grecque	<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>	Radis & beurre	
Plat	Cabillaud sauce citron	Quiche aux dés de dinde		Tortellini ricotta-épinards	
Garniture	Riz	Salade verte		<i>Végétarien</i> Sauce tomate	Férié
Fromage				Petit Suisse	
Dessert	Fruits au sirop	Crème dessert chocolat		Gâteau aux pommes	



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 04 au 08 mai 2026

	Lundi 04 mai	Mardi 05 mai		Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai
Entrée	Tomate vinaigrette	Taboulé aux herbes	<p>le 7 mai, c'est la journée mondiale du rire!</p>	Carottes à l'orange et raisins secs	
Plat	Colombo de dinde	Sauté de bœuf provençal		Nouilles au pesto coco, coriandre & citron	
Garniture	Blé	Carottes & pommes de terre vapeur		Petits légumes	Férié
Fromage				Végétarien	
Dessert	Smoothie à la vanille	Fruit		Crème chocolat	



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		Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Entrée	Salade de concombre à la crème	Salade Tomates, olives & maïs	<i>Le fruit de saison</i> Je suis un fruit rouge. Je m'appelle gariguette, mara des bois ou ciflorette.		
Plat	Croque Lorrain (Béchamel, lardons & oignons)	Steak haché sauce brune	Je suis un faux fruit, les vrais fruits étant les petits points jaunes appelés akènes.		
Garniture	Salade verte	Haricots verts	Je pousse sur les fraisiers. Je suis ...	Férié	Ascension
Fromage					
Dessert	Compote	Fromage blanc confiture	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



Semaine du 18 au 22 mai 2026

	Lundi 18 mai	Mardi 19 mai		Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Entrée	Saucisson à l'ail	Céleri râpé vinaigrette		Menu Super Héros Salade de Wonder Woman de l'île de Themyscira Vinaigrette « Lasso de Vérité » Dés de concombre; tomates, pois chiches rôtis au paprika, vinaigrette citron miel	Betterave vinaigrette
Plat	Hoki sauce citron ciboulette	Mijoté de bœuf à la provençale		Nuggets de Gotham Batgirl	Poisson pané
Garniture	Petits pois & carottes	Pennes		Pommes de terre nordiques de Thor	Haricots beurre persillés
Fromage	Fromage				
Dessert		 Yaourt bio La ferme de l'airvaudais		Eclair rapide comme Flash	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	Les mots croisés	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Entrée		Mortadelle		Salade façon niçoise	Radis au beurre
Plat		Poisson crème ciboulette citron		Purée de pommes de terre crème ciboulette & fromage	Mijoté de bœuf à l'indienne
Garniture	Férié	Tagliatelles		Salade verte	Semoule
Fromage				Végétarien	
Dessert		Fruit		Brownies maison	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



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 de pâtes, olives Poivrons & basilic	Tomates au basilic & vinaigrette balsamique	● ●	Salade de pommes de terre & hareng	Salade verte & râpé de crudités
Plat	Quiche courgettes fromages & olives	Paëlla au poulet	● ●	Rôti de porc	Fish & chips
Garniture	Salade verte Végétarien		● ●	Courgettes poêlées	Sauce tartare
Fromage		Fromage	● ●		
Dessert	Yaourt		● ●	Fruit	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



Semaine du 08 au 12 juin 2026

	Lundi 08 juin	Mardi 09 juin		Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Entrée	Feuilleté au fromage	Melon & 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>	Rillettes & cornichon	Concombre à la crème
Plat	Brochette de volaille	Gratin de coquillettes & courgettes au curry & Vache qui rit		Filet de poisson pané	Carri de bœuf créole
Garniture	Ratatouille provençale	Végétarien		Carottes Vichy	Pomme vapeur
Fromage					
Dessert	Banane chocolat	Flan pâtissier		Fruit	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 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.	Pâté de campagne	Salade tomate mozzarella
Plat	Tarte à la tomate Aux 2 moutardes	Sauté de porc au miel	Je suis originaire d'Asie.	Cabillaud sauce chorizo	Poulet rôti
Garniture	Salade verte	Purée de pois cassés	Je suis dégustée surtout en été.	Riz aux petits légumes d'été (Poivrons, courgettes)	Frites
Fromage	Végétarien		Je suis ...	Fromage	
Dessert	Beignet	Fromage blanc confiture	 L'AUBERGINE bien sûr !	Fruit	Grimolles aux pommes



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 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 tomates au surimi	Salade grecque 🌿
Plat	Couscous végétarien 🌿	Ramen de bœuf 🌿		Blanquette de poisson 🌿	Moussaka 🌿
Garniture	Semoule 🌿	(Nouilles chinoises, émincé de bœuf, carottes, courgettes, oignons)		Riz pilaf 🌿	
Fromage	Végétarien 🌿			Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt aromatisé	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



Semaine du 29 juin 03 juillet 2026

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin		Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
Entrée	Rosette & cornichons	Salade de pâtes Tomates, olives & basilic	<p>Bonnes vacances d'été !</p>	Carottes râpées	<u>Menu de fin d'année</u> Pique-nique
Plat	Lasagnes À la bolognaise	Pizza végétarienne (Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage)		Parmentier de bœuf	2 sandwichs jambon-émental
Garniture		Salade verte		Salade verte	Sachet de chips
Fromage		Végétarien			
Dessert	Liégeois vanille	Fruit		Glace	Fruit, gâteaux secs & jus d'orange



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