

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU

fait
maison
cette semaine



Semaine du 27 avril au 02 mai 2026

	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
Entrée	Macédoine mayonnaise	Champignons à la crème ciboulette	Concombre vinaigrette	Salade coleslaw	
Plat	 Cabillaud sauce citron	Quiche aux dés de dinde	Jambon grill Sauce échalotes	Tortellinis Ricotta épinard	
Garniture	 Riz	 salade verte	Purée	Sauce tomate Vegetarien	FERIE
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Petit Suisse	
Dessert	Fruits au sirop	Crème dessert chocolat	Fruit	 Fruit	
Goûter	Biscotte confiture Lait Fruit	Pain Fromage Compote Fruit	Madeleine Fromage blanc Fruit	Moelleux chocolat Lait Fruit	

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	Mercredi 06 mai	Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai
Entrée	Tomate vinaigrette	Taboulé libanais	Salade Marco Polo	Carottes à l'orange & raisins secs	
Plat	Colombo de dinde	sauté de bœuf provençal	Poisson du jour Sauce chorizo	Nouilles au pesto & petits légumes	
Garniture	Blé	Carottes & pommes de terre vapeur	Courgettes poêlées	 Végétarien	FERIE
Fromage	Fromage	Fromage	Petit Suisse	 Fromage	
Dessert	Compote	Fruit	Fruit	Crème vanille maison	
Goûter	Madeleine Lait Fruit	Gaufrette Yaourt Fruit	Gâteau maison Lait Fruit	Pain Fromage Compote Fruit	

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 11 au 15 mai 2026

	Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Mercredi 13 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Entrée	Salade de concombre & féta	Salade cœur de palmier & tomates	Salade de céleri & pomme		
Plat	Croque Lorrain (Béchamel, lardons & oignons)	 Rougail de colin	Tarte à la tomate & fromage		
Garniture	 Salade verte	 Riz	 Salade verte	FERIE	ASCENSION
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage Végétarien		
Dessert	Fruit	Yaourt aromatisé	Cheesecake speculoos		
Goûter	Biscuit Lait Compote	Gâteau au chocolat Lait Fruit	Pain + confiture Yaourt Fruit		

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	Mercredi 20 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Entrée	Saucisson à l'ail	Céleri rémoulade	Taboulé	Salade salsa (tomates, maïs)	Menu Super Héros Salade de Wonder Woman Dés de concombre; tomates, pois chiches, vinaigrette citron miel
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	Bouchées vertes gamma de Hulk : brocolis
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Végétarien Fromage	Triangles arc-réacteur (emmental de Iron Man)
Dessert	Fruit	Yaourt fermier	Salade de fruits	Cake aux fruits confits	Eclair rapide comme Flash
Goûter	Pain Fromage blanc Jus multivitaminé + fruit	Gâteau marbré Lait Fruit	Tarte aux pommes Lait Fruit	Biscuit Yaourt Fruit	Pain + confiture Lait Fruit

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 25 au 29 mai 2026

	Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Mercredi 27 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Entrée		Mortadelle	Salade thon & maïs	Salade niçoise revisitée	Légumes croquants au fromage frais (Concombre & carottes)
Plat		Tagliatelle au poisson crème ciboulette citron	Cordon bleu	Pâté de pommes de terre Crème & ciboulette	Mijoté de bœuf à l'indienne
Garniture	FERIE		Haricots verts persillés	Salade verte	Riz
Fromage		Fromage	Fromage	Petit-Suisse Végétarien	Fromage
Dessert		Fruit	Ananas rôti	Tarte au chocolat	Brownies
Goûter		Pain Chocolat Lait Fruit	Gâteau maison Lait Fruit	Biscuit Crème vanille Fruit Sirop	Pain confiture Lait Fruit

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	Mercredi 03 juin	Jeudi 04 juin	Vendredi 05 juin
Entrée	Carottes râpées	Tomates basilic & vinaigrette balsamique	Terrine marché de Provence	Salade de pommes de terre & hareng	Salade verte & râpé de crudités
Plat	Cake courgettes râpées fromages & olives	Paëlla	Haché de veau & sa sauce	Rôti de porc	Fish & chips
Garniture	Salade verte		Ratatouille	Courgettes poêlées	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fromage blanc aux fruits rouges Végétarien	Crème dessert	Clafoutis aux fruits	Salade de fruits	Glace
Goûter	Pain confiture Lait Fruit	Cookies Lait Fruit	Pain Fromage Compote - Fruit	Biscuit Lait Chocolat - fruit	Marbré Yaourt Fruit

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	Mercredi 10 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Entrée	Rillettes & cornichon	Pastèque	Salade verte maïs & emmental	Feuilleté au fromage	Concombre à la crème
Plat	Filet de poisson pané	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	Tomate provençale	Pomme vapeur
Fromage	Fromage	 Petit-Suisse	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	salade de fruits	Crème citron	Coupe de fruits chantilly	Compote
Goûter	Biscuit Petit Suisse Fruit	Quatre-Quarts Fromage blanc Fruit	Biscuit Fruit Compote	Pain + confiture Lait Fruit	Mini viennoiserie Lait Fruit

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 15 au 19 juin 2026

	Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Mercredi 17 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Entrée	Melon	Salade  de concombres 	Salade Marco Polo  	Pâté de foie	Salade  tomate mozzarella
Plat	Tarte à la tomate  aux 2 moutardes	Rôti de porc  au miel	Chipolatas	Cabillaud  sauce chorizo 	Poulet rôti 
Garniture	Salade verte  	Purée de pois cassés 	Légumes du soleil 	Riz  aux petits légumes d'été (Poivrons, courgettes) 	Potatoes
Fromage	Végétarien Petit Suisse 	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage 
Dessert	Beignet	Fromage blanc  confiture	Fruit	Fruit	Tarte fine  aux pommes & spéculoos
Goûter	Pain Fromage Fruit	Rose de Sables  Lait Fruit	Biscuit Petit Suisse Fruit	Semoule au chocolat Fruit	Pain + confiture Lait au chocolat Fruit

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 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 verte, croûtons & dés de surimi	Salade Grecque (Tomate, olive, fêta & concombre)
Plat	Couscous végétarien	Ramen de bœuf	Poulet Yassa	Brandade	Moussaka
Garniture	 Semoula	(Nouilles chinoises, émincé de bœuf, carottes, courgettes, oignons)	 Riz blanc		
Fromage	Végétarien Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt aromatisé	Salade de fruits	Flan coco	 Fruit	Fromage blanc straciatella
Goûter	Biscuit Lait Fruit	Pain + fromage Compote Fruit	Cake aux fruits confits Lait Fruit	Pain + confiture Lait Fruit	Biscuit Yaourt Fruit

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 au 03 juillet 2026

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Mercredi 01 juillet	Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
Entrée	Rondelle de surimi mayonnaise	Salade de pâtes tomates olive et basilic	Radis & beurre	Tomates vinaigrette	<u>Menu de fin d'année</u> Repas froid Salade mimolette croûtons
Plat	Lasagnes de poissons aux épinards	Pizza végétarienne (Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage)	Cordon bleu	Croque monsieur	Fajitas de poulet sauce blanche
Garniture		Salade verte	Courgettes à l'ail & pommes vapeur	Salade verte	(Tomates, poivrons, maïs & carottes râpées)
Fromage	Fromage	Petit Suisse Végétarien	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Liégeois chocolat	Fruits	Tarte aux pommes	Mousse au chocolat	Glace
Goûter	Pain + confiture Lait Fruit	Moelleux aux pommes Fromage blanc Fruit	Pain + fromage Jus de fruits Fruit	Biscuit Lait Compote + fruit	Biscuit Yaourt Fruit

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