

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU



70%
fait
maison



Semaine du 29 avril au 3 mai 2024

Lundi 29 avril

Mardi 30 avril

Jeudi 2 mai

Vendredi 3 mai

Macédoine 🍃
vinaigrette

Carottes râpées 🍃
Céleri rémoulade 🍃

Terrine Provençale

Tortilla Pomme
de Terre fromage 🍃

Paupiette de veau
Sauce Marengo 🍃

Salade 🍃
Végétarien

Pommes rissolées

Mousse
au chocolat

Fromage

Compote

La recette

de la crème Carambar

Pour 6 personnes

Mélanger 60 g de sucre et 30 g de Maizena dans une casserole, puis ajouter 85 cl de lait petit à petit en mélangeant bien.

Mettre sur le feu, ajouter 6 Carambars et les faire fondre sans cesser de remuer.

Une fois les Carambars fondus, baisser le feu et continuer la cuisson pour faire épaissir le mélange, sans cesser de remuer, jusqu'à ébullition.

Eteindre le feu, tout en continuant de remuer pour éviter qu'une fine couche ne se forme sur le dessus.

Verser dans des petits pots, et placer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Régale-toi!

Toast camembert 🍃
Toast de chèvre 🍃

Rougail de Colin 🍃

Blé 🍃

Fromage

Yaourt Aromatisé

Duo de tomate 🍃
et concombre
Salade de choux 🍃
rouges balsamique

Croque Lorrain 🍃
Béchamel Lardons
Oignons

Salade 🍃

Fromage

Fruit



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU



75%
fait
maison



Semaine du 6 au 7 mai 2024

Lundi 6 mai

Mardi 7 mai

Betteraves
vinaigrette
Chou-fleur
mayonnaise

Hoki sauce citron
ciboulette

Riz

Fromage

Liégeois chocolat

Concombre
au fromage blanc
Courgette râpée
vinaigrette au
curry

Steak haché
Pennes

Fromage

Clafoutis aux
abricots

Activité manuelle : le tableau floral

Pour créer ton tableau floral, il te faut :

- une toile à peindre ou un carton rigide
- une boîte à œufs
- des boutons ou des pompons
- du fil chenille
- un ruban
- de la colle

Commence par peindre la toile. Coupe chaque fleur dans la boîte à œufs et peins les. Colle un bouton au centre de chaque fleur. Coupe du fil de chenille pour les tiges, et noue les avec le ruban. Colle les tiges et les fleurs sur la toile.



Parfait pour décorer ta chambre ou pour offrir à la personne de ton choix !

BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU



68%
fait
maison



Semaine du 13 au 17 mai 2024

Lundi 13 mai

Mortadelle
pistache
Saucisson à l'ail

Filet de poisson
pané
Crème fraîche
ciboulette 
Brocolis

Fromage

Fromage blanc
Miel 

Mardi 14 mai

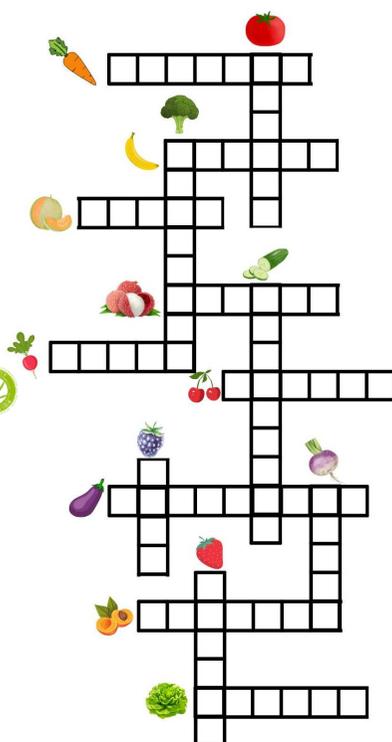
Taboulé à la
menthe 
Salade de perles,
thon, poivrons 

Rôti de porc 
sauce moutardée
Tomate provençale 

Petit suisse

Fruit

Les fruits et légumes croisés



Jeudi 16 mai

Carottes râpées
vinaigrette 
Céleri râpé
vinaigrette 

Parmentier de
lentilles 
Végétarien
Fromage

Gâteau
au poire 

Vendredi 17 mai

Macédoine de
légumes 
Salade verte 
concombre maïs

Poulet rôti
Potatoes

Fromage

Banane au 
chocolat



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU



71%
fait
maison



Semaine du 20 au 24 mai 2024

Lundi 20 mai

Mardi 21 mai

Jeudi 23 mai

Vendredi 24 mai

Férialé

Velouté froid 
Carotte cumin
Tomate Féta 
vinaigrette


Paëlla 
Végétarien
riz jaune, petits
pois, carotte,
Poivron

Fromage

Yaourt et Biscuit

LE SAVAIS-TU ?

Un bon goûter, c'est :

1) Un fruit

Les fruits t'apportent des vitamines et du sucre.

2) Un gâteau ou du pain

Mange du pain qui contient des sucres lents ou fais toi plaisir avec un gâteau.

3) Une boisson

Pense à bien t'hydrater tout au long de la journée.

*Prendre un bon goûter te fera
tenir jusqu'au dîner !*

Cake 
aux fromages
Cake aux olives 

Haut de cuisse
de poulet
Grillé aux herbes
Courgettes sautées
au curry 

Compote
pomme fraise

Brocolis 
vinaigrette
Radis beurre

Lasagnes
de bœuf 
Salade verte 

Fromage

Panna cotta
fruits rouges 



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU



77%
fait
maison



Semaine du 27 au 31 mai 2024

Lundi 27 mai

Cervelas ravigote
Rosette

Cabillaud sauce
soja

Julienne de
légumes

Fromage

Yaourt fermier et
broyé du Poitou

Mardi 28 mai

Salade de pâtes
tomate olive

basilic

~~Salade de blé~~
tomates ciboulette

Végétarien

Roulé au fromage

~~Salade verte~~

Fromage

Fruit

CHARADES

Mon premier vient en troisième dans
l'alphabet
Mon deuxième vient après do dans
la gamme
Mon troisième est « la » à l'envers
Mon tout se mange au petit
déjeuner.

Céréales (C - r - é - il)

Mon premier n'est pas une femme
Les chatons lapent mon deuxième
Mon troisième se situe entre me et
se
Mon tout se cuisine à la poêle

Omelette (homme - lait - te)

Mon premier est le contraire de tôt
Mon deuxième est le contraire de
tard
Mon troisième s'appelle granny-
smith ou golden
Mon tout se coupe en parts

Tarte aux pommes (tard - tôt - pomme)

Jeudi 30 mai

Coleslaw
Concombre à la
crème

Parmentier de
 bœuf bio

Fromage

Salade
de fruits

Vendredi 31 mai

Assiette complète
Salade Pomme de
Terre emmental

Maïs

Salade mimolette
croûtons

Fajitas de poulet
sauce blanche

Tomate poivron
maïs carotte râpée

Fromage

Glace



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU



60%
fait
maison



Semaine du 3 au 7 juin 2024

Lundi 3 juin

Rillette cornichon
Pâté de campagne

Limande meunière
Carotte
à la crème

Fromage

Fruit

Mardi 4 juin

Pastèque
Salade de pois
chiche coriandre
cumin

~~Croque Fromage~~
Salade
Végétarien
Fromage

Abricots
au sirop

La recette

Le gâteau coco-choco du Bénin

Préchauffe le four à 180°C.

Coupe 100g de chocolat en petits morceaux.

Verse dans un bol 150g de sucre, 150g de farine, 1 sachet de levure, et 100g de noix de coco en poudre, puis mélange. Ajoute ensuite un yaourt nature, 2 œufs entiers et 30g de beurre fondu, et mélange bien. La pâte est assez dense, c'est normal.

Ajoute enfin les morceaux de chocolat, et mélange à nouveau.

Beurre un moule à cake et verse la pâte dans le moule. Enfoume pour 40 minutes à 180°C.

Régale-toi!

Jeudi 6 juin

Mousse de betterave
Mousse de brocolis

Brochette de volaille thaï
Purée de courgette vache qui rit

Fromage

Flan
Pâtissier

Vendredi 7 juin

Gaspacho de concombre
Gaspacho de tomate

Sauté de porc à la diable
Frites

Fromage

Pêche à la chantilly



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU



71%
fait
maison



Semaine du 10 au 14 juin 2024

Lundi 10 juin

Mardi 11 juin

Jeudi 13 juin

Vendredi 14 juin

Menu Europe

Tomate
Monégasque

Gnocchis
aux légumes d'été
courgette aubergine
oignon tomate

Camembert
Végétarien
Eclair chocolat

Menu Asie
Salade verte,
croûtons, emmental

Ramen de porc
nouilles chinoises,
émincé de porc,
carotte, courgette,
oignon

Fromage
Salade de fruit et
litchi



Menu Océanie
Médailon de Surimi
mayonnaise

Aussie meat pie /
Tourte à la viande de
bœuf

Salade vinaigrette
sucré

Fromage

Leamington (gâteau
coco)

Menu Amérique
Assiette complète

Cheeseburger

Frites

Salade verte

Donuts

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU



%
fait
maison



Semaine du 17 au 21 juin 2024

Lundi 17 juin

Pastèque

Pizza Margarita 

Batavia 

Petit suisse

Végétarien

Fruits

au sirop

Mardi 18 juin

Assiette froide

Piémontaise 

pomme de terre

Jambon, œuf,
tomate, cornichon,
emmental

Petit suisse

Beignet au
chocolat / pommes

Le 21 juin, c'est



Jeudi 20 juin

Rillette de thon
Rillette de porc

Cabillaud sauce
chorizo 

Riz petits légumes
d'été poivrons

courgettes 

Fromage

Tarte fine pommes
spéculoos 

Vendredi 21 juin

Salade grecque(
concombre, fêta,
olive noire) 

Salade de tomate
mozzarella 

Haut de cuisse de
poulet Rôti
Pommes sautées

Fromage

Nectarine



BON APPÉTIT !





Semaine du 24 au 28 juin 2024

Lundi 24 juin

Rosette cornichon
Saucisson à l'ail

Tagliatelles
au poisson

Crème ciboulette
citron

Fromage

Compote

Mardi 25 juin

Salade verte olive
noire ciboulette

Carottes râpées
citronnés

Sauté de Dinde
à la Libanaise

Haricots verts
persillés

Riz

Fromage

Compote
Crème vanille maison

LE SAVAIS-TU ?

L'origine des Jeux Olympiques

Olympie, berceau des Jeux Olympiques L'histoire des Jeux remonte à l'Antiquité et prend ses racines en Grèce, il y a environ 3000 ans. Des concours sportifs organisés à Olympie avaient lieu tous les quatre ans et ont pris le nom de Jeux Olympiques. Ces Jeux ont lieu tous les quatre ans. Cette période de quatre années prend le nom d'«Olympiade» et sert de système de datation: le temps ne se compte pas en années, mais en Olympiades.

Pierre de Coubertin, père des JO modernes

En 1894, Pierre de Coubertin lance son projet de rénovation des Jeux Olympiques, en 1896 a eu lieu la célébration des premiers Jeux de l'ère moderne à Athènes. Les cinq anneaux entrelacés représentent les cinq continents unis par l'olympisme.



Jeudi 27 juin

Tortis aux petits
légumes

Salade de maïs
haricots rouges

Tatin de tomates
au vinaigre
Balsamique

Salade verte

Petit suisse

Glace

Vendredi 28 juin

Salade de tomate
concombre maïs

Tzatzki
de concombre

Lasagnes
de bœuf

Fromage

Compote au fruits
maison





Semaine du 1^{er} au 5 juillet 2024

Lundi 1 ^{er} juillet	Mardi 2 juillet		Jeudi 4 juillet	Vendredi 5 juillet
Macédoine vinaigrette	Saucisson à l'ail	<p>Bonnes vacances d'été !</p>	Taboulé de légumes	Pique-nique
Terrine Provençale	Rosette		Piémontaise (sans jambon)	Briquette jus d'orange
Haut de cuisse de poulet	Pizza jambon tomate		Clafoutis	Sandwich jambon
Ratatouille	Fromage		Tomates fêta	Vache qui Rit
Blé	Salade verte		Salade verte	Chips
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage portion	
Fruit	Glace	Melon	Fruit	



BON APPÉTIT !