

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien.

# AU MENU

41%  
fait  
maison  
cette semaine

VILLE DE  
**Gencay**

Semaine du 5 au 9 mai 2025

	Lundi 5 mai	Mardi 6 mai		Jeudi 8 mai	Vendredi 9 mai
<b>Entrée</b>	Betteraves vinaigrette Macédoine vinaigrette	Salade tomates maïs Salade concombre olive	 <b>Les abeilles</b>  <b>et le miel</b>   L'abeille butineuse récupère le nectar des fleurs, au cœur de celles-ci. Distribué aux abeilles manutentionnaires, ce nectar est mâché pour en retirer l'eau et ajouter des enzymes : il se transforme alors en miel.  il est ensuite stocké dans une alvéole, refermée par de la cire.  La gelée royale est produite par les abeilles nourrices pour nourrir les larves et la reine.		Salade de riz tomates maïs Salade de pâtes petit pois
<b>Plat</b>	Paupiette de veau Sauce Marengo	Rougail de Colin			Tarte à la tomate et fromage
<b>Garniture</b>	Pommes rissolées	Riz		Férié	Salade fraîche Vinaigrette maison
<b>Fromage</b>	Fromage	Fromage			<b>Végétarien</b> Fromage
<b>Dessert</b>	Compote	 Yaourt Bio			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

75% fait maison  
cette semaine



Semaine du 12 au 16 mai 2025

	Lundi 12 mai	Mardi 13 mai	D'où viennent les aliments ?	Jeudi 15 mai	Vendredi 16 mai
Entrée	 Taboulé aux herbes Salade Piémontaise	Carottes râpées Céleri rémoulade	 • • 	Salade de tomate basilic Concombre vinaigrette	Salade verte maïs vinaigrette Salade verte crudités
Plat	Hoki sauce citron ciboulette	Pizza végétarienne (tomates oignons poivrons courgettes fromages)	 • • 	Galette de bretonne (jambon emmental)	Cheeseburger
Garniture	Petits pois carottes	Salade fraîche Vinaigrette maison	 • • 	Salade fraîche Vinaigrette maison	Potatoes
Fromage	Fromage	<b>Végétarien</b> Fromage	 • • 	Fromage	
Dessert	Fruit	Gâteau tutti frutti	 • • 	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

61%  
fait  
maison  
cette semaine

VILLE DE  
**Gencay**

Semaine du 19 au 23 mai 2025

	Lundi 19 mai	Mardi 20 mai
Entrée	Salade de pomme de terre et hareng salade de pâtes surimi	<b>Planches du pirate</b> Rosette/cornichon Mortadelle pistachée
Plat	Chipolatas	<b>POISSON DU LARGE</b> algues blanches
Garniture	Courgettes poêlées	(Tagliatelles au poisson crème ciboulette citron)
Fromage	Fromage	La Croisière au Lait Fromage
Dessert	Fruit	<b>Trésors chocolatés</b> Tarte banane chocolat

## LE DÉJEUNER DES PIRATES



	Jeudi 22 mai	Vendredi 23 mai
	Radis beurre Courgettes au curry	Epées du corsaire (Bâtonnets de légumes concombre carotte)
	Lasagne de légumes	<b>A pleine main</b> Pilon de poulet grillé
	salade fraîche Vinaigrette maison	<b>Ecus d'or</b> Chips
	<b>Végétarien</b> Petit suisse	Fromage
	Yaourt bio	<b>Pièce</b> cookies



# 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

77% fait maison  
cette semaine

VILLE DE  
**Gencay**

Semaine du 26 au 30 mai 2025

	Lundi 26 mai	Mardi 27 mai
Entrée	 Salade de pâtes aux petits légumes Œuf dur mayonnaise	Tomates basilic Concombre à la crème
Plat	Tortilla aux fromages	Paëlla
Garniture	Salade fraîche Vinaigrette maison	
Fromage	<b>Végétarien</b> Petit suisse	Fromage
Dessert	Fruit	Glace

## LES BLAGUES DE TOTO

"Toto, où se trouve le complément d'objet direct dans la phrase :  
"J'ai mangé le gâteau" ?  
-Euh ... dans mon ventre ?"

Toto demande à sa maman d'aller chez le médecin.  
"Pourquoi ? lui demande sa maman.  
Parce que la maitresse m'a dit de soigner mon écriture !"



	Jeudi 29 mai	Vendredi 30 mai
	Férié	Férié



# 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

48%  
fait  
maison  
cette semaine

VILLE DE  
**Gencay**

Semaine du 02 au 06 juin 2025

	Lundi 02 juin	Mardi 03 juin		Jeudi 05 juin	Vendredi 06 juin
Entrée	Rillette cornichon Pâté de campagne	Melon Pastèque	<p><i>La recette des sablés au miel</i> pour 10 sablés</p> <p>Verser dans un saladier : 125 g de farine 60 g de beurre mou 60 g de miel 1 pincée de sel. Malaxer avec les mains jusqu'à obtenir une pâte homogène, moelleuse et qui colle légèrement aux doigts. Enrouler la boule dans un film et laisser reposer 10 min au frais. Fariner le plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 5 millimètres. Découper des ronds avec un verre et les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Faire cuire 12 min à 180°C.</p> <p>Régale-toi !</p>	Radis beurre Coleslaw	Concombre à la crème Tomate vinaigrette
Plat	Filet de poisson Pané	Bolognaise de lentilles végétariennes		Brochette de volaille	 Carri de bœuf créole
Garniture	Courgettes poêlées	<i>Végétarien</i>		Tomate provençale	 Riz
Fromage	Fromage	Petit Suisse		Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Coupe de fruits Chantilly		Flan pâtissier	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

46%  
fait  
maison  
cette semaine



Semaine du 09 au 13 juin 2025

	Lundi 09 juin	Mardi 10 juin
Entrée	🌿 Férié 🌿	Pastèque Melon
Plat	Lundi de Pentecôte	Quiche de tomates aux 2 moutardes 🌿
Garniture		Salade fraîche Vinaigrette maison 🌿
Fromage		Fromage <b>Végétarien</b>
Dessert		Crème vanille 🌿

## LA DEVINETTE

Qu'est-ce qu'une  
carotte dans une  
flaque d'eau ?



Réponse :  
Un bonhomme de neige en été

	Jeudi 12 juin	Vendredi 13 juin
Entrée	Pâté de foie Rillette	Betteraves vinaigrette Macédoine vinaigrette
Plat	Cabillaud sauce chorizo 🌿	Poulet Grillé
Garniture	 Riz 🌿 aux petits légumes d'été	Pommes campagnardes 🌿
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Tarte fine 🌿 aux pommes	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

68%  
fait  
maison  
cette semaine



Semaine du 16 au 20 juin 2025

	Lundi 16 juin	Mardi 17 juin	<p><i>Le fruit de saison</i></p> <p>Je suis un fruit de l'été. Mon jus dégouline sur les doigts ! J'ai un gros noyau. Ma peau est douce. Je suis le fruit du pêcher. Je suis...</p>  <p>LA PÊCHE bien sûr !</p>	Jeudi 19 juin	Vendredi 20 juin	
Entrée	Tomates fêta vinaigrette Tomates maïs vinaigrette	Salade verte, croustons, Salade verte mimolette			Salade de pâtes au surimi Œuf dur mayonnaise	Carotte râpé au citron Betteraves vinaigrette
Plat	Couscous végétarien	Ramen de porc			Pain de poisson (servi froid ou chaud selon température)	Poulet Yassa
Garniture	 Semoule	(nouilles chinoises, émincé de porc, carottes, courgettes, oignons)			Salade fraîche Vinaigrette maison	Riz Blanc
Fromage	Fromage <i>Végétarien</i>	Fromage			Fromage	Fromage
Dessert	Liégeois vanille	Fruit			Salade de fruits aux épices	Eclair au 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

68%  
fait  
maison  
cette semaine



Semaine du 23 au 27 juin 2025

	Lundi 23 juin	Mardi 24 juin
Entrée	Saucisson à l'ail Rosette	Salade de riz, tomate, poivrons Salade de riz œuf carotte
Plat	Lasagne	Omelette aux herbes
Garniture	de poisson épinard	Salade fraîche Vinaigrette maison
Fromage	Fromage	<b>Végétarien</b> Petit suisse
Dessert	Liégeois chocolat	Gâteau maison



	Jeudi 26 juin	Vendredi 27 juin
Entrée	Concombre au fromage blanc Concombre vinaigrette	<b>Assiette complète</b> Salade mimolette croûtons
Plat	<b>AB</b> Parmentier de bœuf	Fajitas de poulet sauce blanche
Garniture		(Tomates, poivrons, maïs, carottes râpées)
Fromage	Fromage	
Dessert	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

60%  
fait  
maison  
cette semaine



Semaine du 30 juin au 04 juillet 2025

	Lundi 30 juin	Mardi 01 juillet		Jeudi 03 juillet	Vendredi 04 juillet
Entrée	Salade de perles thon tomates poivrons Salade de perle poivron vinaigrette	Concombre à la crème Tomates vinaigrette	<p>Bonnes vacances à tous</p>	Melon Pastèque	Menu de fin d'année Pique-nique
Plat	Filet de poisson pané Sauce crème fraîche ciboulette	Gratin de pâtes aux légumes et fromages		Nuggets	
Garniture	Brocolis	Salade fraîche Vinaigrette maison		Frites maison	 Pique-nique à la cantine
Fromage	Fromage	 Petit suisse Végétarien		Fromage	
Dessert	Yaourt bio	 Fruit		Salade 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