



Semaine du 6 au 7 mai 2024

Lundi 6 mai

Mardi 7 mai

Macédoine  
vinaigrette

Haricots verts  
vinaigrette 

Paupiette de  
veau   
Sauce Marengo 

Rougail  
de Colin 

Pommes  
rissolées

Riz

Fromage

Fromage

Compote

Yaourt  
Aromatisé

## 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.



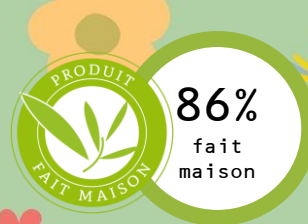
Parfait pour décorer ta chambre ou pour offrir à la personne de ton choix !

BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



Semaine du 13 au 17 mai 2024

Lundi 13 mai

Mardi 14 mai

Les fruits et légumes croisés

Jeudi 16 mai

Vendredi 17 mai

Choux-fleurs  
vinaigrette

Hoki  
sauce citron  
ciboulette

Epinard

Fromage

Liégeois  
chocolat

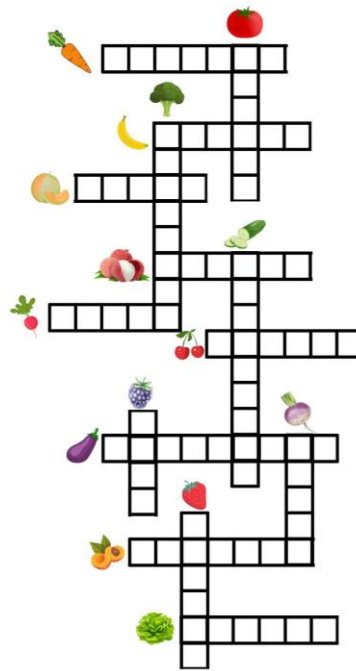
Concombre  
au fromage  
blanc

Mijoté  
de bœuf aux  
olives

Pennes

Fromage

Clafoutis  
aux abricots



Carottes  
râpées

Tortilla  
Pommes de  
Terre fromage

Salade

Gâteau  
au chocolat

Végétarien

Duo  
de tomates  
et concombres

Croque Lorrain  
Béchamel  
Lardons  
Oignons

Salade

Fromage

Fruit



# BON APPÉTIT !



Semaine du 20 au 24 mai 2024


Lundi 20 mai


Mardi 21 mai


Jeudi 23 mai

Vendredi 24 mai

Férialé

Taboulé   
à la menthe

Rôti de porc   
sauce  
moutardée

Tomate   
provençale

Petit suisse



Compote bio

## 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 !


Mortadelle  
pistachée

Filet  
de poisson pané  
Crème fraîche  
ciboulette 

Blé 

Fromage


Fromage blanc  
Au Miel

Salade   
de tomate  
vinaigrette

Poulet rôti 

Potatoes

Fromage

Fruit   
à croquer



# BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



Semaine du 27 au 31 mai 2024


Lundi 27 mai

Mardi 28 mai

Jeudi 30 mai

Vendredi 31 mai

Marco polo 

Tarte feuilletée  
Thon Tomate 

Salade verte 

Fromage

Fruit

Tomates Fêt   
vinaigrette

Paëlla   
Végétarienne

 riz  
petits pois,  
carottes,  
poivrons

Végétarien  
Fromage

Yaourt

## 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 - ré - ai)

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)


Cake   
au fromage

Haut   
de cuisse de  
poulet  
grillé aux  
herbes

Courgettes   
sautées au  
curry


Fromage

Carottes  
râpées 

Lasagne  
de bœuf 

Salade verte 

Fromage

Panna cotta   
fruits rouges

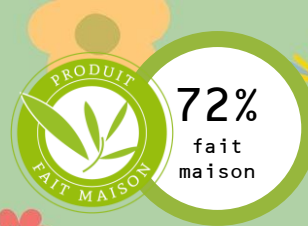


# BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



Semaine du 3 au 7 juin 2024

Lundi 3 juin

Mardi 4 juin

Jeudi 6 juin

Vendredi 7 juin

Rosette

Cabillaud  
sauce soja

Julienne  
de légumes

 Fromage

Liégeois  
vanille

Salade  
de pâtes  
tomates olive  
basilic

Roulé  
au fromage

*Végétarien*  
Salade verte

Fromage

Salade  
de fruits

## 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!

Chou blanc  
vinaigrette  
sésame

Parmentier  
de bœuf

Fromage

Compote

Assiette  
complète

Salade  
mimolette  
croûtons

Fajitas  
de poulet *sauce  
blanche*  
(Tomates poivrons  
maïs Carotte  
râpée)

Fromage



# BON APPÉTIT !



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  
*courgettes  
aubergines  
oignons tomates*

Camembert  
*Végétarien*  
Eclair  
Au chocolat

## Menu Asie

Salade verte   
croutons,  
emmental

Ramen de porc   
(nouilles chinoises,  
émincé de porc,  
Carottes,  
courgettes,  
oignons)

Fromage 


Salade




Chaque jour, un repas  
aux couleurs d'un continent !



## Menu Océanie

Caviar   
d'aubergine

Aussie meat pie /  
Tourte   
à la viande de  
bœuf

Salade vinaigrette  
sucré 



Fromage

Leamington 


## Menu Amérique

Cheeseburger 

Frites 

Salade verte

Donuts

Milkshake   
chocolat



# BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



Semaine du 17 au 21 juin 2024

Lundi 17 juin

Mardi 18 juin

Jeudi 20 juin

Vendredi 21 juin

Rillettes  
cornichon

Limande  
Meunière

Carottes  
à la crème

Fromage

Fruits

Pastèque

Croque  
fromage

Salade

**Végétarien**  
Fromage

Semoule

au lait

Carambar

Le 21 juin, c'est



Mousse  
de brocolis

Brochette  
de volaille thaïe

Purée  
de courgette  
vache qui rit

Fromage

Flan  
Pâtissier

Gaspacho  
de tomate

Sauté de porc  
à la diable

Frites

Fromage

Pêche  
à la Chantilly



# BON APPÉTIT !





# AU MENU



Semaine du 24 au 28 juin 2024

Lundi 24 juin

Mardi 25 juin

Pastèque

Pizza  
Margarita

Batavia

Petit suisse

Fruit  
Végétarien

Assiette froide

Piémontaise

AB pommes de terre  
AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Jambon, œuf,  
tomate,  
cornichon,  
emmental

Petit suisse

Beignet  
aux pommes

## 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

Vendredi 28 juin

Rillette de porc

Cabillaud  
sauce chorizo

Riz petits  
légumes d'été  
poivrons  
courgettes

Fromage

Abricot Rôti  
romarin

Salade grecque  
(concombre,  
fêta, olive  
noire)

Haut de cuisse  
de poulet Rôti

Pommes  
sautées

Fromage

Tarte fine

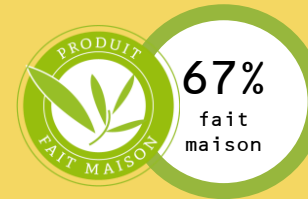


BON APPÉTIT !





# AU MENU



Semaine du 1<sup>er</sup> au 5 juillet 2024

Lundi 1<sup>er</sup> juillet

Mardi 2 juillet

Jeudi 4 juillet

Vendredi 5 juillet

Saucisson  
à l'ail

Salade verte  
olive noire  
ciboulette

Tortis  
aux petits  
légumes

**AB** Tagliatelles  
au poisson  
Crème  
ciboulette  
Citron

Sauté de Dinde  
à la Libanaise

Tatin de  
tomates  
au vinaigre  
balsamique

Fromage

(tomates  
concombre  
menthe fromage  
blanc jus de  
Citron)

Salade verte  
*Végétarien*  
Petit suisse

Smoothie  
aux fruits

Riz

Fromage



Pique-nique

Glace



## BON APPÉTIT !