


VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait
maison
cette semaine

Charentilly

Semaine du 02 au 06 mars 2026

| | Lundi 02 mars | Mardi 03 mars | | Jeudi 05 mars | Vendredi 06 mars |
|-----------|---|---|---|---|---------------------------|
| Entrée | Haricots rouge maïs en vinaigrette | Potage de légumes |  tu es formidable bravo pour ton travail  le 1er mars, c'est la journée mondiale du compliment. vous êtes beaux merci pour ta gentillesse  tu es agréable | Chou blanc vinaigrette | Céleri vinaigrette |
| Plat | Nuggets de poisson | Gratin de pomme de terre et patates douce au gorgonzola | | Saucisse de volaille | Sauté de bœuf à la tomate |
| Garniture | Petits pois | Végétarien | |  Lentilles bio | Haricots Beurre |
| Fromage |  Fromage | Petit suisse | | Fromage | Fromage |
| Dessert | Fruit au sirop | Gâteau citron | | Fruit | Crème à la vanille |



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

fait maison
cette semaine

Charentilly

Semaine du 09 au 13 mars 2026

| | Lundi 09 mars | Mardi 10 mars | | Jeudi 12 mars | Vendredi 13 mars |
|-----------|-----------------------------|---|--|----------------------------------|----------------------------------|
| Entrée | Carottes râpées vinaigrette | Haricots verts vinaigrette | <p><i>La recette des oeufs au lait</i></p> <p>pour 6 personnes</p> <p>Mélanger 6 oeufs avec 100 g de sucre, puis ajouter un litre de lait chaud.</p> <p>Ajouter une gousse de vanille. Verser la préparation dans un plat ou dans des ramequins. Faire cuire au bain-marie dans le four à 160 °C pendant 30 minutes environ.</p> <p>Régale-toi !</p>  | AB salade de blé bio, maïs, thon | Chou fleur aux herbes |
| Plat | Quiche aux trois fromages | Poisson sauce citron | | Blanquette de dinde | AB Hachis Parmentier de bœuf bio |
| Garniture | Salade Végétarien | AB Riz pilaf bio | | Carottes vichy | Salade |
| Fromage | Fromage | Fromage | | Fromage | Fromage |
| Dessert | Semoule au lait | Quartier de pommes caramélisées brisure de spéculos | | Cake aux fruits | 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

fait maison
cette semaine

Charentilly

Semaine du 16 au 20 mars 2026

| | Lundi 16 mars | Mardi 17 mars | | Jeudi 19 mars | Vendredi 20 mars |
|-----------|---|---|---|---|---|
| Entrée | Concombre à la crème | Salade Liégeoise (pomme de terre Haricot vert lardons) |   <p>Repas marocain</p>  | Coleslaw | THEME MAROC Crudités variées aux épices - Salade Marocaine |
| Plat |  Gratin de pâtes bio aux dés de jambon | Cabillaud Sauce curry | | Risotto crémeux aux poireaux et lardons | Tajine de légumes aux 4 épices, amandes et fruits secs |
| Garniture | | Julienne de légumes | | |  Semoule bio Végétarien |
| Fromage | Fromage |  Fromage | | Fromage |  Fromage |
| Dessert | Compote | Yaourt aromatisé | | Crème caramel | Salade d'oranges à la cannelle |



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



Semaine du 23 au 27 mars 2026

| | Lundi 23 mars | Mardi 24 mars | | | Jeudi 26 mars | Vendredi 27 mars |
|-----------|---|---|--|--|---|--|
| Entrée | Betterave vinaigrette 🌿 |  Salade de pâtes, tomates et basilic 🌿 | <p>LE 20 MARS, C'EST LA JOURNÉE MONDIALE DU BONHEUR.</p>  <p>Prends juste quelques instants pour te demander ce qui te rend heureux, et ce qui rend heureux tes proches.</p> | | Pâté de foi | Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche 🌿 |
| Plat | Chili con Carne 🌿 (Haricot rouge, maïs, poivrons, tomates, égrené) | Pizza margarita 🌿 | | |  Tagliatelles de poisson a la crème ciboulette 🌿 | Assiette lamelles de kebab Sauce kebab |
| Garniture |  Riz bio Végétarien | Salade verte 🌿 | | | | Frites |
| Fromage |  Fromage | Fromage | | | Fromage | |
| Dessert | Yaourt | Fruit | | | Panna cotta et son coulis 🌿 | Beignet aux pommes |



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

Charentilly

Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

| | Lundi 30 mars | Mardi 31 mars | | Jeudi 02 avril | Vendredi 03 avril |
|-----------|-----------------------------------|-------------------------------------|---|------------------------|---------------------------------------|
| Entrée | Salade verte mimolette | Lentilles vertes bio vinaigrette |  | Surimi mayonnaise | Salade de chèvre chaud et croutons |
| Plat | Cuisse de poulet à l'espagnole | Quiche aux légumes | | Bœuf bio au paprika | Colin sauce crème |
| Garniture | Riz créole bio | Salade Végétarien | | Haricots verts | Riz au curry bio |
| Fromage | Fromage | Petit suisse | | Fromage | |
| Dessert | Fruit | Banane au chocolat | | Fruit | 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

cette semaine

Charentilly

Semaine du 06 au 10 avril 2026

| | Lundi 06 avril | Mardi 07 avril | Quel est ton aliment préféré ? | Jeudi 09 avril | Vendredi 10 avril |
|-----------|--|--------------------|---|--------------------------------------|------------------------|
| Entrée |  | MENU DE PAQUES | | AB Taboulé aux herbes | Chou-fleur vinaigrette |
| Plat | | Carottes râpées |  | Quiche de carottes emmental au curry | AB Pennes Bolognaise |
| Garniture | | Pâté de pâques |  | Salade verte | |
| Fromage | | Salade |  | Végétarien Fromage | Fromage |
| Dessert | | Fromage |  | AB Yourte bio | Fruit |
| | | Gâteau 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