


VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait
maison
cette semaine

Charentilly

Semaine du 27 avril au 01 mai 2026

	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril		Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
Entrée	Haricots verts Vinaigrette	Champignons à la crème de ciboulette	<p><i>La recette des verrines aux fraises</i></p> <p>Emietter des biscuits roses de Reims ou des boudoirs, et les déposer dans le fond des verrines. Couper des fraises en morceaux, et les déposer sur les miettes de biscuit. Ajouter de la crème fouettée sur les fraises. Décorer avec quelques miettes de biscuit ou une feuille de menthe.</p> <p>Régale-toi !</p> 	 Betterave vinaigrette	
Plat	Cabillaud sauce citron	Quiche aux dés de dinde		Tortellini ricotta-épinards	
Garniture	 Riz	 Salade verte		 Sauce tomate Végétarien	Férial
Fromage	Fromage	Fromage		 Petit Suisse	
Dessert	Fruits au sirop	Ile flottante		Tarte 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

fait
maison
cette semaine

Charentilly

Semaine du 04 au 08 mai 2026

	Lundi 04 mai	Mardi 05 mai		Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai
Entrée	Concombre à la crème	AB Taboulé aux herbes	 <p>“HA HA HA” Le 7 mai, c'est la journée mondiale du rire!</p>	Salade croûtons fromage & vinaigrette	
Plat	Colombo de dinde	AB Sauté de bœuf provençal		Nouilles coco citron, coriandre & petits légumes	
Garniture	AB Blé	Carottes & pommes de terre vapeur		Végétarien	Férié
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	
Dessert	 Yaourt	AB Fruit		Crème vanille maison	



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 11 au 15 mai 2026

	Lundi 11 mai	Mardi 12 mai		Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Entrée	Salade de concombre & fêta	Salade de cœur de palmier & maïs	<i>Le fruit de saison</i> Je suis un fruit rouge. Je m'appelle gariguette, mara des bois ou ciflorette.		
Plat	Croque Lorrain (Béchamel, lardons & oignons)	Rougail de colin	Je suis un faux fruit, les vrais fruits étant les petits points jaunes appelés akènes.		
Garniture	 Salade verte	 Riz	Je pousse sur les fraisiers. Je suis ...	Férié	Ascension
Fromage	Fromage	Fromage			
Dessert	Compote	Fromage blanc confiture	LA FRAISE bien sûr !		



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

fait maison
Charentilly

Semaine du 18 au 22 mai 2026

	Lundi 18 mai	Mardi 19 mai		Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Entrée	Saucisson à l'ail	Céleri râpé vinaigrette		salade Waldorf (Céleri, pomme, mayonnaise)	Menu Super Héros Salade de Wonder Woman de l'île de Themyscira Vinaigrette « Lasso de Vérité » Dés de concombre; tomates, pois chiches rôtis au paprika, vinaigrette citron miel
Plat	Hoki sauce citron ciboulette	Mijoté de bœuf à la provençale		Pizza végétarienne (Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage)	Nuggets de Gotham Batgirl
Garniture	Petits pois & carottes	 Pennes		Salade verte Végétarien	Bouchées vertes gamma de Hulk : brocolis Pommes de terre nordiques de Thor
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Triangles arc-réacteur (Emmental d'Iron Man)
Dessert	 Fruit	 Yaourt		 Gâteau tutti frutti	Eclair rapide comme Flash



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

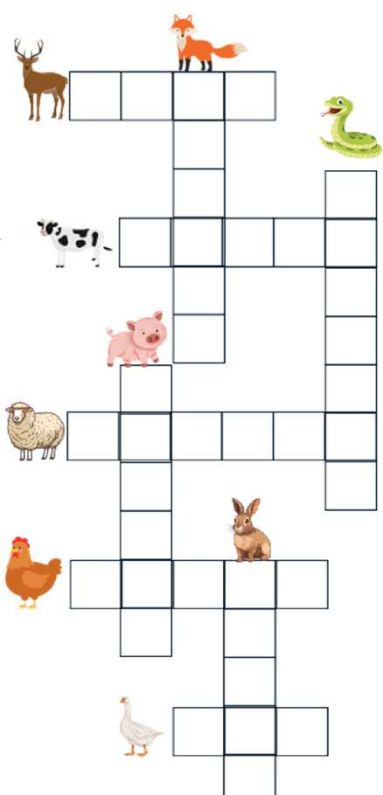




VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine

fait maison
Charentilly

Semaine du 25 au 29 mai 2026

	Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Les mots croisés	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Entrée		Salami		Salade niçoise revisitée	Légumes croquants au fromage frais
Plat		 Pâtes au poisson crème ciboulette citron		Pâté de pommes de terre Crème & ciboulette	Mijoté de bœuf à l'indienne
Garniture	Férié			 Végétarien	 Riz
Fromage		Fromage		 Fromage	
Dessert		Fruit		Mousse chocolat	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

cette semaine

Charentilly

Semaine du 08 au 12 juin 2026

	Lundi 08 juin	Mardi 09 juin		Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Entrée	Rillettes & cornichon	Melon	<p><i>La recette des cookies</i></p> <p>Mélanger 130 g de beurre mou avec 100 g de sucre roux. Incorporer un oeuf battu, puis 180 g de farine, 1 càc de levure et 200 g de chocolat coupé en petits morceaux, en mélangeant. Du bout des doigts, formez des petites boules de la taille d'une grosse noix, puis les placer 30 minutes au congélateur. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Disposer les cookies sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et les enfourner pendant 12 à 14 minutes. Poursuivre la cuisson 2 à 4 minutes si vous les voulez encore plus croustillants.</p>  <p>Régale-toi !</p>	Feuilleté au fromage	Concombre à la crème
Plat	Filet de poisson pané	Gratin de coquillettes & courgettes au curry & Vache qui rit		Brochette de volaille	Carri de bœuf créole
Garniture	Carottes Vichy	Végétarien		Tomate provençale	Pomme vapeur
Fromage	Fromage	Petit Suisse		Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Chou à la crème		Banane	Compote



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 15 au 19 juin 2026

	Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	<i>Le légume de saison</i>	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Entrée	Pastèque	Salade de concombre à la coriandre	Je suis une plante cultivée pour son légume-fruit. Je suis de couleur violette ou blanche.	Pâté de campagne	Concombre & fêta
Plat	Tarte à la tomate aux 2 moutardes	Rôti de porc au miel	Je suis originaire d'Asie.	Cabillaud sauce chorizo	Poulet rôti
Garniture	 Salade verte Végétarien	Purée de pois cassés	Je suis dégustée surtout en été.	 Riz aux petits légumes d'été (Poivrons, courgettes)	Frites
Fromage	 Petit Suisse	Fromage	Je suis ... 	Fromage	Fromage
Dessert	Beignet	Fromage blanc confiture	L'AUBERGINE bien sûr !	Fruit	 Tarte fine aux pommes & spéculoos



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 22 au 26 juin 2026

	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin		Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Entrée	Macédoine 	Salade verte, croûtons & emmental 	  <p><i>Le Jardin des Saveurs</i></p>  	 Salade de blé au surimi 	Salade grecque 
Plat	Couscous végétarien 	Ramen de bœuf 		Pain de poisson 	Moussaka 
Garniture	 semoule Végétarien	(Nouilles chinoises, émincé de bœuf, carottes, courgettes, oignons)		 Salade verte 	
Fromage	Fromage 	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt	Fruit		Fruit	Fromage blanc straciatella 



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 **Menus des enfants** du 29 juin au 03 juillet

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin		Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
Entrée	Salade verte	Feuilleté au fromage	<p>Bonnes vacances d'été !</p>	Salade de crudités vinaigrette	
Plat	Saucisse	Lasagne de légumes		Pizza Bolognaise	
Garniture	frite	Salade verte		(mozza bœuf haché, sauce tomate)	<u>Menu de fin d'année</u> Pique-nique
Fromage	Fromage	Végétarien Fromage		Fromage	
Dessert	Compote	Flan pâtissier		Fromage blanc au miel	



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