

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

Au menu



Semaine du 20 au 24 avril 2026

| | Lundi 20 avril | Mardi 21 avril | Mercredi 22 avril | Jeudi 23 avril | Vendredi 24 avril |
|----------|--|--|--|--|--|
| Déjeuner | <p>Salade de riz & concombre</p> <p>Saucisse</p> <p>Lentilles & carottes</p> <p>Fruit</p> | <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage</p> <p>Gâteau aux poires</p> | <p>Lasagnes de bœuf</p> <p>Salade verte</p> <p>Panna cotta au chocolat</p> | <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Colombo de porc</p> <p>Semoule</p> <p>Pêches au sirop</p> | <p>Carottes râpées</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc au miel</p> |
| Dîner | <p>Salade verte emmental & croûtons</p> <p>Tortilla pommes de terre</p> <p>Compote de fruits</p> | <p>Salade tomate & maïs</p> <p>Saumonette au beurre blanc</p> <p>Blé pilaf</p> <p>Yaourt aromatisé avec morceaux</p> | <p>Rosette & beurre</p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Orange</p> | <p>Médailillon de surimi & mayonnaise</p> <p>Flammenkuch</p> <p>Salade verte</p> <p>Mousse au chocolat</p> | |






VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

Au menu



Semaine du 27 avril au 01^{er} mai 2026

| | Lundi 27 avril | Mardi 28 avril | Mercredi 29 avril | Jeudi 30 avril | Vendredi 01 mai |
|----------|--|---|--|---|---------------------|
| Déjeuner | <p> Sauté de porc  Au curry</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p> | <p>Betterave rouge</p> <p> Filet de lieu noir Sauce citronnée </p> <p>Riz pilaf</p> <p>Ananas caramel </p> | <p> Chipolatas</p> <p>Purée  de pommes de terre</p> <p>Fromage</p> <p>Salade  de fruits frais</p> | <p>Concombre  à la crème</p> <p>Tortellini  ricotta-épinards</p> <p>Sauce tomate </p> <p>Tarte  aux pommes Végétarien </p> | <p>Férié</p> |
| Dîner | <p>Tomates vinaigrette </p> <p>Tarte au thon moutardé </p> <p>Salade verte</p> <p>Semoule au lait  aux raisins secs</p> | <p>Galette de blé noir  garnie dés de jambon</p> <p>Salade verte </p> <p>Liégeois au chocolat</p> | <p>Pâté de campagne</p> <p>Poireaux  à la flamande</p> <p>Crème vanille</p> | <p>Radis & beurre</p> <p>Quiche  lardons & bleu</p> <p>Salade verte</p> <p>Banane</p> | |

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

Au menu



Semaine du 04 au 08 mai 2026

| | Lundi 04 mai | Mardi 05 mai | Mercredi 06 mai | Jeudi 07 mai | Vendredi 08 mai |
|----------|--|---|---|---|-----------------|
| Déjeuner |  Blanquette de dinde  Blé pilaf  Fromage Compote | Pastèque  Sauté de bœuf provençal  Carottes  & pommes de terre vapeur Velouté aux fruits | Salade Marco Polo   Poisson du jour sauce chorizo  Courgettes poêlées  Gâteau au yaourt  | Salade  Croûtons & fromage Nouilles au pesto coco coriandre, citron & petits légumes  Crème vanille  Maison Végétarien  | Férié |
| Diner | Melon Quiche tomate féta & olives  Salade verte Banane | Taboulé aux herbes   Rôti de dinde Epinards à la crème  Fruit | Céleri rémoulade  Pizza reine  Salade verte Compote pomme fraise | Terrine de poisson Nuggets de volaille Haricots verts persillés  Yaourt sucré | |




VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

Au menu



Semaine du 11 au 15 mai 2026

| | Lundi 11 mai | Mardi 12 mai | Mercredi 13 mai | Jeudi 14 mai | Vendredi 15 mai |
|----------|--|--|--|---------------------|---------------------|
| Déjeuner | <p>Sardine à l'huile</p> <p> Cordon bleu</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> | <p>Salade de blé, maïs & tomates</p> <p> Sauté de bœuf Aux olives</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage blanc confiture</p> | <p>Carottes râpées</p> <p> Haut de cuisse de poulet aux poivrons</p> <p>Riz cuit au bouillon de légumes</p> <p>Tiramisu</p> | <p>Férié</p> | <p>Férié</p> |
| Dîner | <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Cake aux olives & féta</p> <p>Salade verte</p> <p>Crème renversée</p> | <p>Blanc de dinde</p> <p>Purée pommes de terre brocolis</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p> | <p>Salade maïs & tomates</p> <p>Gratin de chou-fleur au chorizo</p> <p>Yaourt aux fruits avec morceaux</p> | <p>Férié</p> | |




VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

Au menu



Semaine du 18 au 22 mai 2026

| | Lundi 18 mai | Mardi 19 mai | Mercredi 20 mai | Jeudi 21 mai | Vendredi 22 mai |
|----------|--|---|---|---|---|
| Déjeuner | <p>Saucisson à l'ail</p> <p> Hoki sauce citron & ciboulette</p> <p>Petits pois & carottes</p> <p>Banane</p> | <p>Courgettes râpées vinaigrette au curry</p> <p> Boeuf stroganoff</p> <p>Pennes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> | <p>Melon</p> <p> Cuisse de poulet rôti</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Mousse au chocolat</p> | <p>Salade Waldorf (Céleri, pomme & mayonnaise)</p> <p>Pizza végétarienne (Tomates, oignons poivrons, courgettes & fromage)</p> <p>Gâteau au yaourt</p> <p><i>Végétarien</i></p> | <p>Rosette & cornichon</p> <p>Paupiette de veau Sauce moutarde</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Glace</p> |
| Dîner | <p>Feuilleté au fromage</p> <p>Salade de pommes de terre, cervelas, tomates & dés de gruyère</p> <p>Poires au sirop</p> | <p>Bouchée à la reine</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Crème à la vanille</p> | <p>Poisson pané sauce tartare</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Fromage</p> <p>Compote de pommes</p> | <p>Kebab</p> <p>Potatoes</p> <p>Fromage blanc confiture</p> | |

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

Au menu



Semaine du 25 au 29 mai 2026

| | Lundi 25 mai | Mardi 26 mai | Mercredi 27 mai | Jeudi 28 mai | Vendredi 29 mai |
|----------|--------------|--|--|---|--|
| Déjeuner | Férié | Salade verte & dés d'emmental 🇨🇭 Steak haché sauce barbecue Frites Fruit | Mousse de foie 🇨🇭 Poisson aux herbes Pâtes Fromage blanc au sucre | Pastèque Boulette d'agneau au jus Semoule Fraises au sucre | Salade verte, maïs & œufs durs 🇨🇭 Mijoté de bœuf À l'indienne Riz Moelleux aux pommes |
| Dîner | Férié | Salade de riz, thon & olives 🇨🇭 Omelette aux lardons Salade verte Liégeois à la vanille | Taboulé 🇨🇭 Rôti de porc froid Salade verte Compote de fruits | Sardine à l'huile 🇨🇭 Boudin noir Pommes au four Yaourt aromatisé | |





















VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

Au menu



Semaine du 01 au 05 juin 2026

| | Lundi 01 juin | Mardi 02 juin | Mercredi 03 juin | Jeudi 04 juin | Vendredi 05 juin |
|----------|--|--|--|--|--|
| Déjeuner | <p>Carottes  râpées</p> <p> Pâtes à la carbonara & gruyère râpé</p> <p>Yaourt sucré</p> | <p><u>Thème Espagnol</u></p> <p> Paëlla  (Poulet, chorizo moules, encornets)</p> <p>Salade verte</p> <p>Glace</p> | <p>Haché de veau  Sauce au bleu</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Fromage</p> <p>Crème  au caramel</p> | <p>Salade de pâtes  printanière (Pâtes, petits pois, dés de jambon, fromage, vinaigrette douce)</p> <p> Rôti de porc</p> <p>Courgettes poêlées </p> <p>Fruit</p> | <p>Salade verte  et râpé de crudités</p> <p> Blanquette  de poisson</p> <p>Riz</p> <p>Glace</p> |
| Dîner | <p>Melon</p> <p> Poisson pané  Sauce tartare</p> <p>Gratin de brocolis </p> <p>Mousse au chocolat</p> | <p>Rosette</p> <p>Chausson camembert,  pommes & échalotes</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc confiture</p> | <p>Feuilleté au fromage</p> <p> Merguez</p> <p>Haricots beurre  persillés</p> <p>Yaourt aux morceaux de fruits</p> | <p>Carottes râpées </p> <p>Croque-chèvre </p> <p>Salade verte</p> <p>Mandarine au sirop</p> | |

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

Au menu



Semaine du 08 au 12 juin 2026

| | Lundi 08 juin | Mardi 09 juin | Mercredi 10 juin | Jeudi 11 juin | Vendredi 12 juin |
|----------|--|---|---|---|--|
| Déjeuner | <p>Pâté de campagne</p> <p> Sauté de volaille provençale </p> <p>Haricots verts</p> <p>Fruit</p> | <p>Quiche  aux trois fromages (Mozzarella, gruyère & bleu)</p> <p>Salade verte</p> <p>Flan pâtisier </p> <p>Végétarien</p> | <p>Salade verte, maïs  & emmental</p> <p> Côte de porc échine  Crème de moutarde</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Crème vanille</p> | <p><u>Le manger-main</u></p> <p>Melon</p> <p>Nuggets de volaille (Ketchup ou mayo)</p> <p>Potatoes</p> <p>Cône vanille ou fraise</p> | <p> Carri de bœuf  créole</p> <p>Ratatouille </p> <p>Semoule</p> <p>Fruit</p> |
| Dîner | <p> Pâtes  à la bolognaise</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt aux morceaux de fruits</p> | <p>Croissant au jambon </p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Compote</p> | <p> Omelette  aux pommes de terre</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Liégeois au café</p> | <p><u>Thème mexicain</u></p> <p>Fajitas de dinde & poivrons</p> <p>Salade</p> <p>Crème mexicaine </p> | |

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

Au menu



Semaine du 15 au 19 juin 2026

| | Lundi 15 juin | Mardi 16 juin | Mercredi 17 juin | Jeudi 18 juin | Vendredi 19 juin |
|----------|--|---|--|--|---|
| Déjeuner | <p>Tomate vinaigrette </p> <p> Cabillaud sauce chorizo</p> <p>Riz aux petits légumes d'été (Courgettes, poivrons)</p> <p>Beignet</p> | <p> Rôti de porc au miel</p> <p>Courgettes poêlées </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p> | <p>Salade Marco Polo </p> <p> Chipolatas</p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>Tarte fine aux pommes</p> | <p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes de légumes</p> <p>Fromage blanc confiture</p> <p><i>Végétarien</i> </p> | <p>Concombre vinaigrette</p> <p> Cuisse de poulet rôti</p> <p>Frites (Mayonnaise ou ketchup)</p> <p>Glace</p> |
| Dîner | <p>Radis & beurre</p> <p>Quiche façon Lorraine </p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt aux morceaux de fruits</p> | <p>Salade piémontaise</p> <p>Salade verte</p> <p>Compote</p> <p>Crème renversée </p> | <p>Salade tomates, maïs, olives noires</p> <p>Pizza aux trois fromages</p> <p>Liégeois au café</p> | <p> Nuggets de poisson</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Fromage</p> <p>Banane</p> | |