



VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

Au menu



Semaine du 22 au 26 juin 2026

	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Mercredi 24 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Déjeuner	<p>Médailillon surimi mayonnaise</p> <p> Saucisses de Toulouse</p> <p>Pommes de terre vapeur </p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Pâté de foie</p> <p> Filet de merlu servi froid</p> <p>Sauce à l'aïoli </p> <p>Riz pilaf </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte </p> <p>aux dés d'emmental</p> <p> Rôti de bœuf froid sauce au curry </p> <p>Chips</p> <p>Pêche</p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p> Escalope de dinde au paprika </p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>Yaourt sucré</p>	<p>Rosette cornichon</p> <p>Moules marinières </p> <p>Frites</p> <p>Salade verte</p> <p>Glace</p>
Dîner	<p>Carottes râpées </p> <p> Lasagnes de bœuf </p> <p>Salade verte</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Segments de pamplemousse</p> <p> Salade Strasbourgeoise  (Pommes de terre, saucisse Strasbourg, tomates, œuf dur)</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de chou blanc </p> <p>Tarte feuilletée thon moutardé </p> <p>Salade verte</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Crème au caramel </p>	<p>Salade riz, maïs & olives </p> <p> Omelette aux fines herbes </p> <p>Salade verte</p> <p>Mousse au chocolat </p>	

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

Au menu



Semaine du 29 juin au 03 juillet 2026

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Mercredi 01 juillet	Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
Déjeuner	<p>Salade de chou blanc aux pommes</p> <p>🇫🇷 Steak haché de bœuf sauce échalotes</p> <p>Tortis</p> <p>Fruit</p>	<p>Betterave vinaigrette</p> <p>🇫🇷 Blanquette de poissons</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Tomate mozzarella</p> <p>🇫🇷 Rôti de porc froid</p> <p>Haricots blancs en vinaigrette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>🇫🇷 Aiguillette de poulet fromage blanc & curry</p> <p>Riz Madras</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Rillettes & cornichon</p> <p>🇫🇷 Poisson frais sauce Nantua</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Glace</p>
Dîner	<p>Salade de riz, maïs & dés de mimolette</p> <p>🇫🇷 Chipolatas</p> <p>Chips</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Saucisson à l'ail & beurre</p> <p>🇫🇷 Croque-monsieur chèvre & bacon</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Salade Marco-Polo</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Panna cotta fruits rouges</p>	<p>Melon</p> <p>Pizza aux fromages</p> <p>Végétarien</p> <p>Salade verte</p> <p>Semoule au lait</p>	









VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

Au menu



Semaine du 06 au 10 juillet 2026

	Lundi 06 juillet	Mardi 07 juillet	Mercredi 08 juillet	Jeudi 09 juillet	Vendredi 10 juillet
Déjeuner	<p>Salade de choux rouges</p> <p> Haut de cuisse de poulet basquaise (Oignons, poivrons, tomates)</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Glace</p>	<p>Tomates, féta & basilic</p> <p> Filet de hoki sauce à l'aneth</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Radis & beurre</p> <p> Sauté de porc à la bière</p> <p>Blé pilaf</p> <p>Fromage blanc confiture</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p> Pâtes à la Bolognaise</p> <p>Salade verte</p> <p>Fruit</p>	<p> Salade d'œuf mimosa</p> <p> Poisson frais sauce fromage blanc & ciboulette</p> <p>Brocolis</p> <p>Banane chocolat</p>
Dîner	<p>Friand au fromage</p> <p>Salade façon Niçoise (haricots verts, tomates, olives Œufs & thon)</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Fruit</p>	<p>Chou-fleur d'été vinaigrette</p> <p>Quiche façon Lorraine</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt</p>	<p>Melon</p> <p>Taboulé à la menthe</p> <p> Jambon de dinde</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p> Nuggets de volaille</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Gâteau aux poires</p>	























VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

Au menu



Semaine du 13 au 17 juillet 2026

	Lundi 13 juillet	Mardi 14 juillet	Mercredi 15 juillet	Jeudi 16 juillet	Vendredi 17 juillet
Déjeuner	<p>Melon</p> <p> Boudin noir</p> <p>Purée  de pommes de terre</p> <p>Fruit</p>	<p>Férié</p>	<p>Haricots verts, tomates  & échalotes</p> <p>   Paëlla  (haut de cuisse poulet chorizo, moules)</p> <p>Riz, poivrons  & petits pois</p> <p>Glace</p>	<p>Salade savoyarde </p> <p> Saucisse & merguez</p> <p>Potatoes</p> <p>Fruit</p>	<p>Rillettes & cornichon</p> <p> Poisson frais  sauce citronnée</p> <p>Brocolis </p> <p>Ananas au sirop</p>
Dîner	<p>Râpé de courgette  à la vinaigrette</p> <p> Cordon bleu</p> <p>Haricots beurre  persillés</p> <p>Panna cotta  au chocolat</p>	<p>Férié</p>	<p>Coleslaw </p> <p> Pizza Reine </p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt fermier</p>	<p>Pastèque</p> <p> Rouleau de jambon  & macédoine</p> <p>Salade verte</p> <p>Crème au praliné</p>	

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

Au menu



Semaine du 20 au 24 juillet 2026

	Lundi 20 juillet	Mardi 21 juillet	Mercredi 22 juillet	Jeudi 23 juillet	Vendredi 24 juillet
Déjeuner	<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Haché de veau</p> <p>Petits pois & carottes</p> <p>Fruits au sirop</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Ratatouille</p> <p>Plateau de fromages</p>	<p>Melon</p> <p>Cuisse de poulet au tandoori</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Panna cotta coulis fruits rouges</p>	<p>Tomate & féta</p> <p>Couscous (Haut de cuisse poulet, merguez)</p> <p>Semoule & légumes couscous</p> <p>Fruit</p>	<p>Rosette & beurre</p> <p>Poisson frais & sa sauce</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Glace</p>
Dîner	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Quiche façon Lorraine</p> <p>Salade verte</p> <p>Entremet vanille</p>	<p>Salade concombre & maïs</p> <p>Tomate farcie</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt</p>	<p>Pâté de foie</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Salsifis braisés</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Salade verte, croûtons dés d'emmental</p> <p>Tortilla pommes de terre & fromage</p> <p>Végétarien Compote de fruits</p>	