

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le 13 avril c'était la journée internationale de la gastronomie. Cette journée célèbre l'art et la diversité de la cuisine du monde. De la cuisine traditionnelle aux créations innovantes, la gastronomie nous unit autour de la table pour partager des moments de plaisir, de convivialité et de découverte.

La gastronomie ne se limite pas seulement à la dégustation de plats délicieux, c'est aussi une découverte des cultures et des traditions de chaque région du monde. C'est une invitation à explorer de nouveaux horizons culinaires et à célébrer la richesse de notre patrimoine alimentaire.

En cette journée spéciale, prenons le temps de savourer chaque bouchée, de remercier ceux qui cultivent et préparent nos repas, et de réfléchir à l'impact de nos choix alimentaires sur notre santé et sur notre planète.

Chaque jour, l'équipe de la cuisine centrale met tout en œuvre pour vous proposer des plats équilibrés, durables et de qualité avec des produits BIO, labélisés et respectueux de l'environnement.



LUNDI
13/04/2026

MARDI
14/04/2026


MERCREDI
15/04/2026

JEUDI
16/04/2026

VENDREDI
17/04/2026

M
E
N
U

Macédoine mayonnaise

Filet de colin à la
bordelaise 


Carottes 


Yaourt aromatisé 

Orange

Carottes râpées vinaigrette



Blanquette de veau 

Trio de légumes verts 


*Saint Môret 

Cookies


Friand au fromage

Filet de hocky  sauce
paprika

Riz 

Fromage blanc nature 
+Sucre

Poire

Muffin vanille pépite choco
Briquette de jus de pomme 

Tomate vinaigrette


Mac & cheese 

Danette pop vanille

Salade torsades 

Omelette 

Purée de courgettes

*Chanteneige 

*Banane 

GOUTER

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le 13 avril c'était la journée internationale de la gastronomie. Cette journée célèbre l'art et la diversité de la cuisine du monde. De la cuisine traditionnelle aux créations innovantes, la gastronomie nous unit autour de la table pour partager des moments de plaisir, de convivialité et de découverte.

La gastronomie ne se limite pas seulement à la dégustation de plats délicieux, c'est aussi une découverte des cultures et des traditions de chaque région du monde. C'est une invitation à explorer de nouveaux horizons culinaires et à célébrer la richesse de notre patrimoine alimentaire.

En cette journée spéciale, prenons le temps de savourer chaque bouchée, de remercier ceux qui cultivent et préparent nos repas, et de réfléchir à l'impact de nos choix alimentaires sur notre santé et sur notre planète.

Chaque jour, l'équipe de la cuisine centrale met tout en œuvre pour vous proposer des plats équilibrés, durables et de qualité avec des produits BIO, labélisés et respectueux de l'environnement.



LUNDI
13/04/2026

MARDI
14/04/2026


MERCREDI
15/04/2026

JEUDI
16/04/2026

VENDREDI
17/04/2026

M
E
N
U

Macédoine mayonnaise

Filet de colin à la
bordelaise 

Carottes 


Yaourt aromatisé 

Orange

Carottes râpées vinaigrette




Blanquette de veau 

Trio de légumes verts 


*Saint Môret 

Cookies

Friand au fromage

Filet de hocky  sauce
paprika

Riz 


Fromage blanc nature 
+Sucre

Poire

Tomate vinaigrette

Mac & cheese 

Danette pop vanille

Salade torsades 

Omelette 


Purée de courgettes

*Chanteneige 


*Banane 


GOUTER

Baguette , confiture


Briquette de lait 


Pian au chocolat 

Compote de pommes 

Muffin vanille pépite choco
Briquette de jus de pomme 

Baguette , beurre,

Barre chocolat 

Quatre-quart nature 

Yaourt  vanille

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le 13 avril c'était la journée internationale de la gastronomie. Cette journée célèbre l'art et la diversité de la cuisine du monde. De la cuisine traditionnelle aux créations innovantes, la gastronomie nous unit autour de la table pour partager des moments de plaisir, de convivialité et de découverte.

La gastronomie ne se limite pas seulement à la dégustation de plats délicieux, c'est aussi une découverte des cultures et des traditions de chaque région du monde. C'est une invitation à explorer de nouveaux horizons culinaires et à célébrer la richesse de notre patrimoine alimentaire.

En cette journée spéciale, prenons le temps de savourer chaque bouchée, de remercier ceux qui cultivent et préparent nos repas, et de réfléchir à l'impact de nos choix alimentaires sur notre santé et sur notre planète.

Chaque jour, l'équipe de la cuisine centrale met tout en œuvre pour vous proposer des plats équilibrés, durables et de qualité avec des produits BIO, labélisés et respectueux de l'environnement.



LUNDI
13/04/2026

MARDI
14/04/2026

MERCREDI
15/04/2026

JEUDI
16/04/2026

VENDREDI
17/04/2026

M
E
N
U



Macédoine mayonnaise
ou
Melon
Filet de colin à la bordelaise





Carottes 
Yaourt aromatisé 
ou
Fromage blanc aux fruits
Orange ou *Pomme 

Carottes râpées vinaigrette
 ou
Betteraves cubes vinaigrette

Blanquette de veau 
Trio de légumes verts 
*Saint Môret  ou
*Emmental 
Cookies

Friand au fromage
Filet de hocky  sauce paprika
Riz 
Fromage blanc nature 
+Sucre
ou Yaourt aromatisé 
Banane  ou Poire

Tomate vinaigrette
ou Céleri rémoulade 
Mac & cheese 
Danette pop vanille

Salade torsades 
ou
Taboulé 
Omelette 
Purée de courgettes
*Chanteneige 
ou
Boursin
*Banane  ou Kiwi

GOUTER

Muffin vanille pépite choco
Briquette de jus de pomme 