

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le 2 juin c'est la journée nationale du donut. Cette journée existe depuis 1938. C'est l'Armée du Salut de Chicago qui a créé cette journée pour rendre hommage aux femmes bénévoles de la croix rouge qui servaient des donuts aux soldats durant la Première Guerre Mondiale.

Le donut trouve ses origines au 19^e siècle avec les colons hollandais installés aux États-Unis. Ils préparaient des "olykoeks" (gâteaux frits dans l'huile), mais c'est un marin américain, Hanson Gregory, qui aurait eu l'idée en 1847 de percer un trou au centre pour assurer une cuisson plus homogène. Le nom "donut" vient de "dough" (pâte) et "nut" (noix), car à l'origine, ces douceurs étaient parfois garnies de noix au milieu. Cette célèbre gourmandise en forme d'anneau, est préparé à partir d'une pâte levée à base de farine, de sucre, d'œufs, de lait et de levure, avant d'être frit dans l'huile. Même si c'est un plaisir très sucré et gras, en savourer un de temps en temps fait aussi partie d'une alimentation joyeuse et équilibrée !



LUNDI
01/06/2026




MARDI
02/06/2026

MERCREDI
03/06/2026



JEUDI
04/06/2026

VENDREDI
05/06/2026




M
E
N
U

Melon
Crispy d'or à l'emmental
Torsades 
*Fromage blanc nature , sucre
Nectarine 



Concombre vinaigrette
Carré de Seitan 
Haricots verts 
*Babybel 
Donuts


Tomate vinaigrette
Hachis parmentier 
Boursin
Liégeois chocolat 


REPAS
DU
MONDE



Piémontaise (végétarienne)
Filet de merlu  sauce dieppoise
Fondue de poireaux et carottes 
Petit suisse aux fruits 
Banane 

GOUTER

Pain au chocolat 
Compote de pomme 

Muffin vanille pépite de chocolat
Briquette de jus de pomme 

Baguette 
Beurre
Barre de chocolat

Quatre quart nature 
Yaourt vanille 

Gâteau  Compote 

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le 2 juin c'est la journée nationale du donut. Cette journée existe depuis 1938. C'est l'Armée du Salut de Chicago qui a créé cette journée pour rendre hommage aux femmes bénévoles de la croix rouge qui servaient des donuts aux soldats durant la Première Guerre Mondiale.

Le donut trouve ses origines au 19^e siècle avec les colons hollandais installés aux États-Unis. Ils préparaient des "olykoeks" (gâteaux frits dans l'huile), mais c'est un marin américain, Hanson Gregory, qui aurait eu l'idée en 1847 de percer un trou au centre pour assurer une cuisson plus homogène. Le nom "donut" vient de "dough" (pâte) et "nut" (noix), car à l'origine, ces douceurs étaient parfois garnies de noix au milieu. Cette célèbre gourmandise en forme d'anneau, est préparé à partir d'une pâte levée à base de farine, de sucre, d'œufs, de lait et de levure, avant d'être frit dans l'huile. Même si c'est un plaisir très sucré et gras, en savourer un de temps en temps fait aussi partie d'une alimentation joyeuse et équilibrée !



LUNDI
01/06/2026




MARDI
02/06/2026

MERCREDI
03/06/2026



JEUDI
04/06/2026

VENDREDI
05/06/2026





M
E
N
U

Melon
Crispy d'or à l'emmental
Torsades 
*Fromage blanc nature , sucre
Nectarine 


Concombre vinaigrette
Carré de Seitan 
Haricots verts 
*Babybel 
Donuts

Tomate vinaigrette
Hachis parmentier 
Boursin
Liégeois chocolat 

REPAS
DU
MONDE

Piémontaise (végétarienne)
Filet de merlu  sauce dieppoise
Fondue de poireaux et carottes 
Petit suisse aux fruits 
Banane 

GOUTER

Baguette 
Beurre
Barre de chocolat

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le 2 juin c'est la journée nationale du donut. Cette journée existe depuis 1938. C'est l'Armée du Salut de Chicago qui a créé cette journée pour rendre hommage aux femmes bénévoles de la croix rouge qui servaient des donuts aux soldats durant la Première Guerre Mondiale.

Le donut trouve ses origines au 19^e siècle avec les colons hollandais installés aux États-Unis. Ils préparaient des "olykoeks" (gâteaux frits dans l'huile), mais c'est un marin américain, Hanson Gregory, qui aurait eu l'idée en 1847 de percer un trou au centre pour assurer une cuisson plus homogène. Le nom "donut" vient de "dough" (pâte) et "nut" (noix), car à l'origine, ces douceurs étaient parfois garnies de noix au milieu. Cette célèbre gourmandise en forme d'anneau, est préparé à partir d'une pâte levée à base de farine, de sucre, d'œufs, de lait et de levure, avant d'être frit dans l'huile. Même si c'est un plaisir très sucré et gras, en savourer un de temps en temps fait aussi partie d'une alimentation joyeuse et équilibrée !



LUNDI
01/06/2026

MARDI
02/06/2026

MERCREDI
03/06/2026

JEUDI
04/06/2026



VENDREDI
05/06/2026

M
E
N
U

Melon **ou** Pastèque

Crispy d'or à l'emmental


Torsades 


*Fromage blanc nature 
+ Sucre
ou *Yaourt nature 
+Sucre

*Orange 
ou Nectarine

Concombre vinaigrette
ou

Chou blanc mimolette


Carré de Seitan 

Haricots verts 

*Babybel 
ou Port Salut

Donut


Tomate vinaigrette

Hachis parmentier 


ou

Steak haché  et Frites
(R.Rolland)

Boursin **ou** Samos


Liégeois chocolat 

ou

Gélifié vanille 


REPAS
DU
MONDE


Piémontaise (végétarienne)
ou Salade de perles marine

Filet de merlu  sauce
dieppoise

Fondue de poireaux et carottes




Petit suisse aux fruits 
ou

Yaourt vanille 

Pomme 
ou Banane 

GOUTER

Baguette 
Beurre
Barre de chocolat

REPAS À THÈME CRÉOLE

Jeudi 4 juin 2026

Accras de morue

Poulet coco curry



Riz créole



Yaourt aromatisé



Ananas

*Bon
Appétit!*

Sous réserve d'approvisionnement

