

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le 20 mai c'est la journée mondiale des abeilles. Petit rappel de la fabrication du miel : les abeilles sortent de la ruche à la recherche de fleurs riches en nectar. Elles aspirent le nectar des fleurs et le stockent dans leur estomac. Après en avoir récolté une quantité suffisante, elles retournent à la ruche et le donnent dans la bouche d'autres abeilles, qui le transforment en miel en ajoutant des enzymes digestives. Les abeilles déposent ensuite ce nectar transformé dans des alvéoles de cire spéciales appelées rayons de miel. **Pour le transformer en miel, les abeilles agitent leurs ailes pour évaporer une grande partie de l'eau contenue dans le nectar, ce qui épaissit le liquide et le transforme en miel.** Ce processus démontre le travail d'équipe incroyable des abeilles ouvrières, qui coopèrent pour recueillir, transformer et stocker le nectar des fleurs, créant ainsi l'un des aliments les plus appréciés et les plus précieux de la nature : le miel. Le miel est souvent utilisé comme **remède naturel pour soulager les maux de gorge et la toux.** En effet, il contient des **composés antibactériens et antioxydants, tels que des flavonoïdes et des polyphénols.** Sa texture épaisse et ses propriétés antibactériennes peuvent aider à **apaiser l'irritation et à favoriser la guérison.** Le miel est une **source de glucides naturels, tels que le fructose et le glucose.** C'est pourquoi il est souvent utilisé comme édulcorant naturel.



LUNDI
18/05/2026


MARDI
19/05/2026

MERCREDI
20/05/2026

JEUDI
21/05/2026

VENDREDI
22/05/2026

M
E
N
U

Oeuf dur mayonnaise 


Tarte au fromage 


Salade verte

Petit Louis coque


*Pomme   

Carottes râpées vinaigrette 

Jambon de dinde 

Jambon de porc 

Pomme noisette

Petit suisse aux fruits 

Poire

FETE DES CENTRES

Pique-nique :

Buns brioché thon crudités

Chips

Gourde crème vanille

REPAS
DU
MONDE

Salade piémontaise
(végétarienne)

Filet de colin  sauce
crème

Carottes 

*Coulommiers 

Fraises + sucre

GOUTER

Tranche de Brioche

Confiture 

Yaourt nature sucré

Baguette  Beurre 
Briquette lait chocolaté 

Pain au lait  Compote 

Gateau  Fromage blanc
nature, sucre

Baguette , confiture 
Petit suisse fruits 

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le 20 mai c'est la journée mondiale des abeilles. Petit rappel de la fabrication du miel : les abeilles sortent de la ruche à la recherche de fleurs riches en nectar. Elles aspirent le nectar des fleurs et le stockent dans leur estomac. Après en avoir récolté une quantité suffisante, elles retournent à la ruche et le donnent dans la bouche d'autres abeilles, qui le transforment en miel en ajoutant des enzymes digestives. Les abeilles déposent ensuite ce nectar transformé dans des alvéoles de cire spéciales appelées rayons de miel. **Pour le transformer en miel, les abeilles agitent leurs ailes pour évaporer une grande partie de l'eau contenue dans le nectar, ce qui épaissit le liquide et le transforme en miel.** Ce processus démontre le travail d'équipe incroyable des abeilles ouvrières, qui coopèrent pour recueillir, transformer et stocker le nectar des fleurs, créant ainsi l'un des aliments les plus appréciés et les plus précieux de la nature : le miel. Le miel est souvent utilisé comme **remède naturel pour soulager les maux de gorge et la toux.** En effet, il contient des **composés antibactériens et antioxydants, tels que des flavonoïdes et des polyphénols.** Sa texture épaisse et ses propriétés antibactériennes peuvent aider à **apaiser l'irritation et à favoriser la guérison.** Le miel est une **source de glucides naturels, tels que le fructose et le glucose.** C'est pourquoi il est souvent utilisé comme édulcorant naturel.



LUNDI
18/05/2026

MARDI
19/05/2026

MERCREDI
20/05/2026

JEUDI
21/05/2026

VENDREDI
22/05/2026

M
E
N
U

Œuf dur mayonnaise



Tarte au fromage



Salade verte

Petit Louis coque

*Pomme



Carottes râpées vinaigrette



Jambon de dinde



Jambon de porc



Pomme noisette

Petit suisse aux fruits



Poire

FETE DES CENTRES

Pique-nique :

Buns brioché thon crudités

Chips

Gourde crème vanille

REPAS
DU
MONDE

Salade piémontaise
(végétarienne)

Filet de colin



sauce
crème

Carottes



*Coulommiers



Fraises + sucre

GOUTER

Pain au lait



Compote



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le 20 mai c'est la journée mondiale des abeilles. Petit rappel de la fabrication du miel : les abeilles sortent de la ruche à la recherche de fleurs riches en nectar. Elles aspirent le nectar des fleurs et le stockent dans leur estomac. Après en avoir récolté une quantité suffisante, elles retournent à la ruche et le donnent dans la bouche d'autres abeilles, qui le transforment en miel en ajoutant des enzymes digestives. Les abeilles déposent ensuite ce nectar transformé dans des alvéoles de cire spéciales appelées rayons de miel. **Pour le transformer en miel, les abeilles agitent leurs ailes pour évaporer une grande partie de l'eau contenue dans le nectar, ce qui épaissit le liquide et le transforme en miel.** Ce processus démontre le travail d'équipe incroyable des abeilles ouvrières, qui coopèrent pour recueillir, transformer et stocker le nectar des fleurs, créant ainsi l'un des aliments les plus appréciés et les plus précieux de la nature : le miel. Le miel est souvent utilisé comme **remède naturel pour soulager les maux de gorge et la toux.** En effet, il contient des **composés antibactériens et antioxydants, tels que des flavonoïdes et des polyphénols.** Sa texture épaisse et ses propriétés antibactériennes peuvent aider à **apaiser l'irritation et à favoriser la guérison.** Le miel est une **source de glucides naturels, tels que le fructose et le glucose.** C'est pourquoi il est souvent utilisé comme édulcorant naturel.



LUNDI
18/05/2026

MARDI
19/05/2026

MERCREDI
20/05/2026

JEUDI
21/05/2026

VENDREDI
22/05/2026

M
E
N
U

Œuf dur mayonnaise



Tarte au fromage



Petit Louis coque

*Pomme



Carottes râpées vinaigrette
 Ou Tomate vinaigrette

Jambon de dinde / Jambon
de porc

Pomme noisette
ou Frites (R. Rolland, V. Hugo
et Pasteur)

Petit suisse aux fruits
 ou Fr. blanc nature +sucre

Poire ou Kiwi

FETE DES CENTRES

Pique-nique :

Buns brioché thon crudités

Chips

Gourde crème vanille

REPAS
DU
MONDE

Salade piémontaise
(végétarienne)

ou Taboulé

Filet de colin sauce crème

Carottes

*Coulommiers
 ou *Saint Paulin

Fraise +sucre

GOUTER

Pain au lait

Compote

REPAS À THÈME ITALIEN



Jeudi 21 mai 2026



Tomate mozzarella

Penne au pesto 

Escalope poulet pané 

Danette chocolat et lait

