

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le taboulé est un plat emblématique de la cuisine du Moyen-Orient et d'Afrique du Nord, apprécié pour sa fraîcheur et sa richesse nutritionnelle. Il a aussi sa version française. Ses ingrédients principaux regorgent de bienfaits :

- Le boulgour ou couscous est riche en fibres et minéraux
- Le persil et la menthe apportent vitamines et antioxydants
- La tomate et le concombre sont sources de vitamines et minéraux
- Le citron favorise la digestion et renforce le système immunitaire
- L'huile d'olive contient de bons acides gras pour le cœur

Simple, coloré et rafraîchissant, le taboulé est un plat sain, léger et parfait pour se régaler tout en prenant soin de sa santé.



LUNDI
25/05/2026

MARDI
26/05/2026

MERCREDI
27/05/2026

JEUDI
28/05/2026

VENDREDI
29/05/2026
Voyage en Normandie

M
E
N
U

FERIE

Rillettes de thon

Lasagne bolognaise



Port Salut

Fruits au sirop arlequin



Concombre bulgare

Sauté d'agneau



Riz



Yaourt aromatisé



Pêche jaune

Melon

Omelette



Beignets de chou-fleur

Samos

Millefeuille caramel

Taboulé



Filet meunière*



Courgettes grillées

Emmental



Pomme



GOUTER

Briochettes pépites chocolat

Briquette jus d'orange



Baguette



Beurre



Fruit



Pain au lait



Yaourt

aromatisé



Baguette



Confiture

Briquette de lait

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le taboulé est un plat emblématique de la cuisine du Moyen-Orient et d'Afrique du Nord, apprécié pour sa fraîcheur et sa richesse nutritionnelle. Il a aussi sa version française. Ses ingrédients principaux regorgent de bienfaits :

- Le boulgour ou couscous est riche en fibres et minéraux
- Le persil et la menthe apportent vitamines et antioxydants
- La tomate et le concombre sont sources de vitamines et minéraux
- Le citron favorise la digestion et renforce le système immunitaire
- L'huile d'olive contient de bons acides gras pour le cœur

Simple, coloré et rafraîchissant, le taboulé est un plat sain, léger et parfait pour se régaler tout en prenant soin de sa santé.



LUNDI
25/05/2026

MARDI
26/05/2026

MERCREDI
27/05/2026

JEUDI
28/05/2026

VENDREDI
29/05/2026
Voyage en Normandie

M
E
N
U

FERIE

Rillettes de thon

Lasagne bolognaise



Port Salut

Fruits au sirop arlequin



Concombre bulgare

Sauté d'agneau

Riz



Yaourt aromatisé



Pêche jaune

Melon

Omelette



Beignets de chou-fleur

Samos

Millefeuille caramel

Taboulé



Filet meunière*



Courgettes grillées

Emmental



Pomme



GOUTER

Baguette



Beurre

Fruit



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le taboulé est un plat emblématique de la cuisine du Moyen-Orient et d'Afrique du Nord, apprécié pour sa fraîcheur et sa richesse nutritionnelle. Il a aussi sa version française. Ses ingrédients principaux regorgent de bienfaits :

- Le boulgour ou couscous est riche en fibres et minéraux
- Le persil et la menthe apportent vitamines et antioxydants
- La tomate et le concombre sont sources de vitamines et minéraux
- Le citron favorise la digestion et renforce le système immunitaire
- L'huile d'olive contient de bons acides gras pour le cœur

Simple, coloré et rafraîchissant, le taboulé est un plat sain, léger et parfait pour se régaler tout en prenant soin de sa santé.



LUNDI
25/05/2026

MARDI
26/05/2026

MERCREDI
27/05/2026

JEUDI
28/05/2026

VENDREDI
29/05/2026
Voyage en Normandie

M
E
N
U

FERIE

Rillettes de thon

Lasagne bolognaise

Port Salut
ou

Vache qui rit

Fruit sirop arlequin

Concombre bulgare
ou
Carottes râpées vinaigrette

Sauté d'agneau sauce
curry

Riz

Yaourt aromatisé
ou Fromage blanc nature
+ Sucre

Pêche jaune ou Poire

Melon
ou
Pastèque

Omelette

Beignets de chou-fleur

Samos ou

Millefeuille caramel

Taboulé
ou
Salade de torsades

Filet meunière

Courgettes grillées

Emmental
ou Mimolette

Pomme
ou Orange

GOUTER

Baguette
Beurre
 Fruit