

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU



63%
fait
maison

Cerelles

Semaine du 6 au 7 mai 2024

Lundi 6 mai

Mardi 7 mai

Macédoine
vinaigrette



Haricots verts
vinaigrette



Paupiette de veau
Sauce Marengo



Rougail
de Colin



Pommes rissolées



Riz

Fromage

Fromage

Compote

Yaourt
Aromatisé

Activité manuelle : le tableau floral

Pour créer ton tableau floral, il te faut :

- une toile à peindre ou un carton rigide
- une boîte à œufs
- des boutons ou des pompons
- du fil chenille
- un ruban
- de la colle

Commence par peindre la toile. Coupe chaque fleur dans la boîte à œufs et peins les. Colle un bouton au centre de chaque fleur. Coupe du fil de chenille pour les tiges, et noue les avec le ruban. Colle les tiges et les fleurs sur la toile.



Parfait pour décorer ta chambre ou pour offrir à la personne de ton choix !

BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU



86%
fait
maison

Cerelles

Semaine du 13 au 17 mai 2024

Lundi 13 mai

Choux-fleurs
vinaigrette

Hoki
sauce citron
ciboulette

Epinard

Fromage

Liégeois
chocolat

Mardi 14 mai

Concombre
au fromage blanc

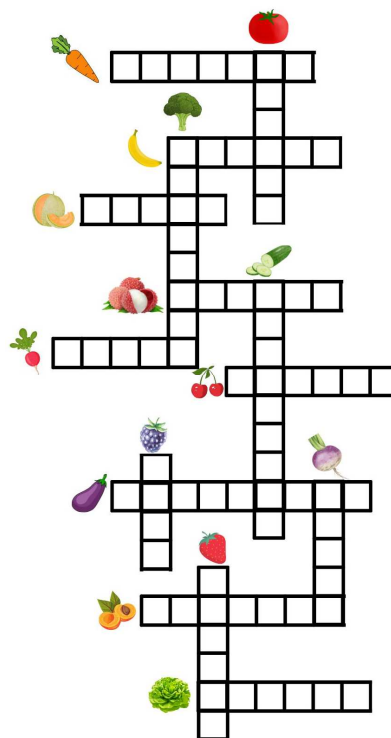
Mijoté
de bœuf aux olives

 Pennes

Fromage

Clafoutis
aux abricots

Les fruits et légumes croisés



Jeudi 16 mai

Carottes
râpées

Tortilla
Pommes de Terre
fromage

Salade
Végétarien

Gâteau
au chocolat

Vendredi 17 mai

Duo
de tomates
et concombres

Croque Lorrain
Béchamel Lardons

Oignons

Salade

Fromage

Fruit



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU



67%
fait
maison

Cerelles

Semaine du 20 au 24 mai 2024


Lundi 20 mai

Mardi 21 mai


Jeudi 23 mai

Vendredi 24 mai

Férialé

Taboulé 
à la menthe

Rôti de porc 
sauce moutardée

Tomate 
provençale

Petit suisse

 Compote bio

LE SAVAIS-TU ?

Un bon goûter, c'est :

1) Un fruit

Les fruits t'apportent des vitamines et du sucre.


2) Un gâteau ou du pain


Mange du pain qui contient des sucres lents ou fais toi plaisir avec un gâteau.

3) Une boisson

Pense à bien t'hydrater tout au long de la journée.

**Prendre un bon goûter te fera
tenir jusqu'au dîner !**


Mortadelle 
pistachée

Filet
de poisson pané
Crème fraîche
ciboulette 

Blé 

Fromage


Fromage blanc
Au Miel

Salade 
de tomate
vinaigrette

Poulet rôti

Potatoes

Fromage

Fruit 
à croquer

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU



80%
fait
maison

Cerelles


Semaine du 27 au 31 mai 2024


Lundi 27 mai

Mardi 28 mai

Jeudi 30 mai

Vendredi 31 mai


Marco polo 


Tarte feuilletée
Thon tomate 

Salade verte 

Fromage

Fruit

Tomates Fêta
vinaigrette 

Paëlla
Végétarienne 



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

riz

petits pois,
carottes, poivrons

Fromage
Végétarien

Yaourt

CHARADES

Mon premier vient en troisième dans
l'alphabet
Mon deuxième vient après do dans
la gamme
Mon troisième est « la » à l'envers
Mon tout se mange au petit
déjeuner.


Céréales (C-ré-ai)


Mon premier n'est pas une femme
Les chatons lapent mon deuxième
Mon troisième se situe entre me et
se
Mon tout se cuisine à la poêle


Omelette (homme-lait-te)

Mon premier est le contraire de tôt
Mon deuxième est le contraire de
tard
Mon troisième s'appelle granny-
smith ou golden
Mon tout se coupe en parts

Tarte aux pommes (tard-tôt-pomme)


Cake
au fromage 


Haut
de cuisse de poulet
grillé aux herbes 

Courgettes sautées
au curry 

Fromage


Fruit

Carottes
râpées 

Lasagne
de bœuf 

Salade verte 

Fromage

Panna cotta
fruits rouges 



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU



72%
fait
maison

Cerelles

Semaine du 3 au 7 juin 2024

Lundi 3 juin

Mardi 4 juin

Jeudi 6 juin

Vendredi 7 juin

Rosette

Cabillaud
sauce soja

Julienne
de légumes

 Fromage

Liégeois
vanille

Salade
de pâtes tomates
olives basilic

Roulé
au fromage

Salade verte
Végétarien
Fromage

Salade
de fruits

La recette

Le gâteau coco-choco du Bénin

Préchauffe le four à 180°C.

Coupe 100g de chocolat en petits morceaux.

Verse dans un bol 150g de sucre, 150g de farine, 1 sachet de levure, et 100g de noix de coco en poudre, puis mélange. Ajoute ensuite un yaourt nature, 2 œufs entiers et 30g de beurre fondu, et mélange bien. La pâte est assez dense, c'est normal.

Ajoute enfin les morceaux de chocolat, et mélange à nouveau.

Beurre un moule à cake et verse la pâte dans le moule. Enfoume pour 40 minutes à 180°C.

Régale-toi!

Chou blanc
vinaigrette sésame

Parmentier
de bœuf

Fromage

Compote

Assiette complète

Salade
mimolette croûtons

Fajitas
de poulet sauce
blanche
(Tomates poivrons
maïs carotte râpée)

Fromage

Glace

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU



92%
fait
maison

Cerelles

Semaine du 10 au 14 juin 2024


Lundi 10 juin

Mardi 11 juin

Jeudi 13 juin

Vendredi 14 juin

Menu Europe


Tomate 
Monégasque


Gnocchis 
aux légumes d'été
courgettes
aubergines oignons
tomates

Camembert
Végétarien


Eclair
Au chocolat

Menu Asie

Salade verte, 
croutons, emmental

Ramen de porc 
(nouilles chinoises,
émincé de porc,
carottes, courgettes,
oignons)

Fromage

Salade 
de fruit et litchi





C'est la
semaine sur le
thème des JO !

Chaque jour, un repas
aux couleurs d'un continent !




Menu Océanie

Médailon de Surimi
mayonnaise 


Aussie meat pie /
Tourte 
à la viande de bœuf

Salade vinaigrette
sucré 

 Fromage

Leamington 
(gâteau coco)


Menu Amérique

Cheeseburger 

Frites

Salade verte 

Donuts

Milkshake
chocolat 



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU



69%
fait
maison

Cerelles

Semaine du 17 au 21 juin 2024

Lundi 17 juin

Rillette cornichon

Limande
Meunière

Carottes
à la crème

Fromage

Fruits

Mardi 18 juin

Pastèque

Croque
fromage

Salade

Végétarien

Fromage

Semoule
au lait carambar

Le 21 juin, c'est



Jeudi 20 juin

Mousse
de brocolis

Brochette
de volaille thaïe

Purée
de courgette vache
qui rit

Fromage

Flan
Pâtissier

Vendredi 21 juin

Gaspacho
de tomate

Sauté de porc
à la diable

Frites

Fromage

Pêche
à la chantilly



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien



AU MENU



Cerelles

Semaine du 24 au 28 juin 2024

Lundi 24 juin

Mardi 25 juin

Jeudi 27 juin

Vendredi 28 juin

Pastèque

Pizza
Margarita

Batavia

Petit suisse

Fruit
Végétarien

Assiette froide

Piémontaise



pommes de terre
Jambon, œuf,
tomate, cornichon,
emmental

Petit suisse

Beignet
aux pommes

LE SAVAIS-TU ?

L'origine des Jeux Olympiques

Olympie, berceau des Jeux Olympiques
L'histoire des Jeux remonte à l'Antiquité et prend ses racines en Grèce, il y a environ 3000 ans. Des concours sportifs organisés à Olympie avaient lieu tous les quatre ans et ont pris le nom de Jeux Olympiques. Ces Jeux ont lieu tous les quatre ans. Cette période de quatre années prend le nom d'«Olympiade» et sert de système de datation: le temps ne se compte pas en années, mais en Olympiades.

Pierre de Coubertin, père des JO modernes

En 1894, Pierre de Coubertin lance son projet de rénovation des Jeux Olympiques, en 1896 a eu lieu la célébration des premiers Jeux de l'ère moderne à Athènes. Les cinq anneaux entrelacés représentent les cinq continents unis par l'olympisme.



Rillette de porc

Cabillaud
sauce chorizo

Riz petits légumes
d'été poivrons
courgettes

Fromage

Abricot Rôti
romarin

Salade grecque
(concombre, fêta,
olive noire)

Haut de cuisse
de poulet Rôti

Pommes sautées

Fromage

Tarte fine
pommes spéculoos



BON APPÉTIT !



Semaine du 1^{er} au 5 juillet 2024

Lundi 1^{er} juillet

Mardi 2 juillet

Jeudi 4 juillet

Vendredi 5 juillet

Saucisson
à l'ail



Salade verte
olive noire ciboulette



AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE
Tagliatelles
au poisson

Crème
ciboulette citron



Sauté de Dinde
à la Libanaise



(tomates concombre
menthe fromage
blanc jus de citron)

Fromage

Smoothie
aux fruits



Riz



Fromage

Fruit



Tortis
aux petits légumes



Tatin de tomates
au vinaigre
balsamique



Salade verte



Petit suisse
Végétarien
Glace

Pique-nique

Briquette jus
d'orange

Sandwich
au jambon et
Vache qui Rit



Chips

Fromage portion

Fruit



BON APPÉTIT !