

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU

81%
fait
maison
cette semaine

Cerelles

Semaine du 21 avril au 25 avril 2025

	Lundi 21 avril	Mardi 22 avril
Entrée	Lundi de Pâques	Haricots verts vinaigrette
Plat		Filet de colin sauce crème
Garniture		Riz
Fromage		Fromage
Dessert		Compote



JOYEUSES
PÂQUES

	Jeudi 24 avril	Vendredi 25 avril
	Concombre à la crème	Nid de pâques aux carottes râpés
	Gnocchis gratinés aux légumes	Pâté de pâques
	(emmental courgettes tomates poivrons)	Salade verte
	Végétarien Fromage	Fromage
	Yaourt bio 	Gâteau de pâques au chocolat



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison


VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

72% fait maison
cette semaine

Cerelles

Semaine du 28 avril au 02 mai 2025

	Lundi 28 avril	Mardi 29 avril		Jeudi 01 mai	Vendredi 02 mai
Entrée	Tomates vinaigrette	Salade de boulgour aux herbes	<div data-bbox="981 459 1361 1276"> <p>LE SAVAIS-TU ?</p> <p><i>Un bon petit déjeuner, c'est</i></p> <p>1) S'hydrater après une nuit de sommeil : Bois de l'eau, un jus de fruits, un lait chaud ...</p> <p>Les fruits t'apportent des vitamines et les laitages t'apportent des protéines et du calcium.</p> <p>2) Manger pour être en forme jusqu'à midi : Mange du pain, des céréales ... qui contiennent des sucres lents.</p> <p>Prendre un bon petit déjeuner te fera passer une bonne matinée !</p> <p>Astuce : si tu n'as pas faim au réveil, commence par t'habiller pour réveiller ton corps, et la faim viendra !</p> </div>		Salade crouton fromage vinaigrette
Plat	Colombo de dinde	 Sauté de Bœuf provençal			Pâtes
Garniture	Semoule	Carottes et pommes de terre vapeur		Férial Fête du Travail	à la Sicilienne (aubergine mozzarella basilic tomate)
Fromage	Fromage	Fromage			Fromage Végétarien
Dessert	Fruit	Liégeois chocolat			Fruit



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU

90%
fait
maison
cette semaine

Cerelles

Semaine du 5 au 9 mai 2025

	Lundi 5 mai	Mardi 6 mai		Jeudi 8 mai	Vendredi 9 mai
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade tomates maïs	 Les abeilles et le miel  L'abeille butineuse récupère le nectar des fleurs, au cœur de celles-ci. Distribué aux abeilles manutentionnaires, ce nectar est mâché pour en retirer l'eau et ajouter des enzymes : il se transforme alors en miel. il est ensuite stocké dans une alvéole, refermée par de la cire. La gelée royale est produite par les abeilles nourrices pour nourrir les larves et la reine.		Salade de céleri pomme
Plat	Paupiette de veau Sauce Marengo	Rougail de Colin		Férial Victoire 1945	Tarte à la tomate et fromage
Garniture	Pommes rissolées	 Riz			Salade Végétarien
Fromage	Fromage	Fromage			Fromage
Dessert	Abricots au sirop	Fromage blanc confiture			Roulé à la confiture



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison





























VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

87%
fait
maison
cette semaine

Cerelles

Semaine du 12 au 16 mai 2025

	Lundi 12 mai	Mardi 13 mai	D'où viennent les aliments ?	Jeudi 15 mai	Vendredi 16 mai
Entrée	Taboulé aux herbes 	Courgette râpée  vinaigrette au curry	 • • 	Œuf dur  mayonnaise	Coleslaw 
Plat	Hôki  sauce citron ciboulette	Mijoté de bœuf  à la provençale	 • • 	Pizza végétarienne  (tomates oignons poivrons courgettes fromages)	Cheeseburger 
Garniture	Petits pois carottes 	 Pennes 	 • • 	Salade verte  	Potatoes
Fromage	Fromage	Fromage	 • • 	Végétarien  Fromage 	
Dessert	Soupe de fruits frais  à la menthe	Crème caramel maison 	 • • 	Gâteau Tutti frutti 	Glace chocolat



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



 Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

66%
fait
maison
cette semaine

Cerelles

Semaine du 19 au 23 mai 2025

	Lundi 19 mai	Mardi 20 mai	LE DÉJEUNER DES PIRATES	Jeudi 22 mai	Vendredi 23 mai
Entrée	Salade de pomme de terre et hareng	Planches du pirate salami /rosette/cornichon		Salade de blé tomates carottes	Epées du corsaire (Bâtonnets de légumes concombre carottes)
Plat	Chipolatas	POISSON DU LARGE algues blanches		Roulé au fromage	A pleine main Pilon de poulet grillé
Garniture	Courgettes poêlées	Tagliatelles au poisson (crème ciboulette citron)		Salade verte Végétarien	Ecus d'or Chips
Fromage	Fromage	La Croisière au Lait Fromage		Petit suisse	Fromage
Dessert	Fruit	Pièce d'or (cookies)		Compote biscuit	Perle du capitaine (pop corn)



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison









VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU

71% fait maison
cette semaine

Cerelles

Semaine du 26 au 30 mai 2025

	Lundi 26 mai	Mardi 27 mai
Entrée	Salade   de pâtes tomates maïs	Tomates basilic  vinaigrette balsamique
Plat	Cake  courgettes fromages olive	Paëlla 
Garniture	Salade verte  	
Fromage	Végétarien  Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Glace

LES BLAGUES DE TOTO

"Toto, où se trouve le complément d'objet direct dans la phrase :
"J'ai mangé le gâteau " ?
-Euh ... dans mon ventre ?"

Toto demande à sa maman d'aller chez le médecin.
"Pourquoi ? lui demande sa maman.
Parce que la maitresse m'a dit de soigner mon écriture !"



Jeudi 29 mai	Vendredi 30 mai
Féried  Ascension 	 Féried  Pont de l'Ascension



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



 Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU

53%
fait
maison
cette semaine

Cerelles

Semaine du 02 au 06 juin 2025

	Lundi 02 juin	Mardi 03 juin		Jeudi 05 juin	Vendredi 06 juin
Entrée	Rillettes cornichon	Duo de melon pastèque	<p><i>La recette des sablés au miel</i> pour 10 sablés</p> <p>Verser dans un saladier : 125 g de farine 60 g de beurre mou 60 g de miel 1 pincée de sel. Malaxer avec les mains jusqu'à obtenir une pâte homogène, moelleuse et qui colle légèrement aux doigts. Enrouler la boule dans un film et laisser reposer 10 min au frais. Fariner le plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 5 millimètres. Découper des ronds avec un verre et les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Faire cuire 12 min à 180°C.</p>	 Salade Marco polo	Concombre vinaigrette
Plat	Filet de poisson Pané citron	Lasagnes de légumes		Brochette de volaille	Cari de bœuf créole
Garniture	Courgettes poêlées	<i>Végétarien</i>		Tomate provençale	Frites
Fromage	Fromage	Petit Suisse		Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Nem banane chocolat		Pain perdu	Fruit

Régale-toi !

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU

66%
fait
maison
cette semaine

Cerelles

Semaine du 09 au 13 juin 2025

	Lundi 09 juin	Mardi 10 juin
Entrée	Féried	Pastèque
Plat	lundi	Tarte tomates aux 2 moutardes
Garniture	de	Salade verte Vegetarien
Fromage	Pentecôte	Petit suisse
Dessert		Fruit

LA DEVINETTE

Qu'est-ce qu'une carotte dans une flaque d'eau ?



Réponse :
Un bonhomme de neige en été

	Jeudi 12 juin	Vendredi 13 juin
Entrée	Pâté de campagne	Piémontaise
Plat	Cabillaud sauce chorizo	Chipolatas
Garniture	AB Riz aux petits légumes d'été poivrons courgettes	Tian de Légumes
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Clafoutis aux fruits rouges	Salade de fruits



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU

ceste semaine

Cerelles

Semaine du 16 au 20 juin 2025

	Lundi 16 juin	Mardi 17 juin	<i>Le fruit de saison</i> Je suis un fruit de l'été. Mon jus dégouline sur les doigts ! J'ai un gros noyau. Ma peau est douce. Je suis le fruit du pêcher. Je suis...  LA PÊCHE bien sûr !	Jeudi 19 juin	Vendredi 20 juin
Entrée	Gaspacho de tomates	Carotte et céleri râpés au curry		Salade de blé surimi	Salade grecque
Plat	Couscous végétarien	Poulet Yassa		Pain de poisson	Moussaka
Garniture	Semoule	Riz Blanc		Salade verte	
Fromage	Végétarien Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Liégeois vanille	Cake à la banane		Fruit	Fromage blanc straciatella



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU

ceste semaine
fait maison

Cerelles

Semaine du 23 au 27 juin 2025

	Lundi 23 juin	Mardi 24 juin
Entrée	Saucisson à l'ail	 Salade de riz, œuf, tomates
Plat	Lasagne de poisson épinard	Pomme de terre robe des champs et sa sauce
Garniture		Salade verte
Fromage	Fromage	Petit suisse
Dessert	Yaourt aux fruits	Fruit



Pique-nique
à la cantine

	Jeudi 26 juin	Vendredi 27 juin
Entrée	Radis beurre	Assiette complète Salade mimolette croûtons
Plat	Parmentier de bœuf	Fajitas de poulet sauce blanche
Garniture		(Tomates, poivrons, maïs, carottes râpées)
Fromage	Fromage	
Dessert	Fruit	Glace



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison




VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

ceste semaine
fait maison

Cerelles

Semaine du 30 juin au 04 juillet 2025

	Lundi 30 juin	Mardi 01 juillet		Jeudi 03 juillet	Vendredi 04 juillet
Entrée	Salade de perles tomates poivrons jaune	 Taboulé à la menthe	 <p>Bonnes vacances à tous</p>	Carottes râpées vinaigrette	
Plat	Filet de poisson pané Sauce crème fraîche ciboulette	Cake tomate courgette		Haut de cuisse de poulet rôti	Menu de fin d'année Pique-nique
Garniture	Brocolis	Salade verte		Frites	 <p>Bonnes vacances d'été!</p>
Fromage	Fromage	Végétarien Petit suisse		Fromage	
Dessert	Yaourt aromatisé	Flan pâtissier		Fruit	



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison