

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait maison
cette semaine

Cerelles

Semaine du 02 au 06 mars 2026

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars		Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée	Haricots rouge maïs en vinaigrette	Potage de légumes	 tu es formidable bravo pour ton travail  le 1er mars, c'est la journée mondiale du compliment. vous êtes beaux merci pour ta gentillesse  tu es agréable	Chou blanc vinaigrette	Céleri vinaigrette
Plat	Nuggets de poisson	Gratin de pomme de terre et patates douce au gorgonzola		Saucisse de volaille	Sauté de bœuf à la tomate
Garniture	Petits pois	Végétarien		 Lentilles bio	Haricots Beurre
Fromage	 Fromage	Petit suisse		Fromage	Fromage
Dessert	Fruit au sirop	Gâteau citron		Fruit	Crème à la vanille



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

fait maison
cette semaine

Cerelles

Semaine du 09 au 13 mars 2026

	Lundi 09 mars	Mardi 10 mars		Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	<i>La recette des oeufs au lait</i> pour 6 personnes Mélanger 6 oeufs avec 100 g de sucre, puis ajouter un litre de lait chaud. Ajouter une gousse de vanille. Verser la préparation dans un plat ou dans des ramequins. Faire cuire au bain-marie dans le four à 160 °C pendant 30 minutes environ. Régale-toi ! 	AB salade de blé bio, maïs, thon	Chou fleur aux herbes
Plat	Quiche aux trois fromages	Poisson sauce citron		Blanquette de dinde	AB Hachis Parmentier de bœuf bio
Garniture	Salade Végétarien	AB Riz pilaf bio		Carottes vichy	Salade
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Semoule au lait	Quartier de pommes caramélisées brisure de spéculos		Cake aux fruits	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

fait maison
cette semaine

Cerelles

Semaine du 16 au 20 mars 2026

	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars		Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Entrée	Concombre à la crème	Salade Liégeoise (pomme de terre Haricot vert lardons)	 Repas marocain	Coleslaw	THEME MAROC Salade Marocaine aux épices
Plat	 Gratin de pâtes bio aux dés de jambon	Cabillaud Sauce curry		Risotto crémeux aux poireaux et lardons	Tajine de légumes aux 4 épices, amandes et fruits secs
Garniture		Julienne de légumes			 Semoule bio Végétarien
Fromage	Fromage	 Fromage		Fromage	 Fromage
Dessert	Compote	Yaourt aromatisé		Crème caramel	Salade d'oranges à la cannelle



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

fait maison
cette semaine

Cerelles

Semaine du 23 au 27 mars 2026

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	LE 20 MARS, C'EST LA JOURNÉE MONDIALE DU BONHEUR.  Prends juste quelques instants pour te demander ce qui te rend heureux, et ce qui rend heureux tes proches.		Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée	Betterave vinaigrette	Salade de pâtes, tomates et basilic			Pâté de foi	Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche
Plat	Chili con Carne (Haricot rouge, maïs, poivrons, tomates, égrené de boeuf)	Pizza margarita			Tagliatelles de poisson à la crème ciboulette	Assiette lamelles de kebab Sauce kebab
Garniture	Riz bio Végétarien	Salade verte				Frites
Fromage	Fromage	Fromage			Fromage	
Dessert	Yaourt bio	Fruit			Panna cotta et son coulis	Beignet aux pommes



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

fait maison
cette semaine

Cerelles

Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars		Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Entrée	Salade verte mimolette	Lentilles vertes bio vinaigrette		Surimi mayonnaise	Salade de chèvre chaud et croutons
Plat	Cuisse de poulet à l'espagnole	Quiche aux légumes		Bœuf bio au paprika	Colin sauce crème
Garniture	Riz créole bio	Salade Végétarien		Haricots verts	Blé au curry bio
Fromage	Fromage	Petit suisse		Fromage	
Dessert	Fruit	Banane au chocolat		Fruit	Gâteau aux pommes



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

fait maison
cette semaine

Cerelles

Semaine du 06 au 10 avril 2026

	Lundi 06 avril	Mardi 07 avril	Quel est ton aliment préféré ?	Jeudi 09 avril	Vendredi 10 avril
Entrée		MENU DE PAQUES Carottes râpées		AB Taboulé aux herbes	Chou-fleur vinaigrette
Plat		Pâté de pâques		Quiche de carottes emmental au curry	AB Pennes Bolognaise
Garniture		Salade		Salade verte	
Fromage		Fromage		Fromage	Fromage
Dessert		Gâteau au chocolat		AB Yourte bio	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