

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU

fait
maison
cette semaine

Cerelles

Mercredis du 29 avril au 20 mai 2026

	Mercredi 29 avril	Mercredi 06 mai	Mercredi 13 mai	Mercredi 20 mai	Mercredi 27 mai
Entrée	Salade de perles au surimi mayonnaise	 Concombre vinaigrette	Salade Marco Polo	 Taboulé aux herbes	Salade de maïs & œufs durs
Plat	Sauté de poulet	Jambon grill Sauce échalotes	Escalope de volaille à la crème	Saucisse	Nuggets
Garniture	 Haricots verts	Purée	Courgettes poêlées	Ratatouille	 Haricots verts persillés
Fromage	Fromage	Fromage	Petit Suisse	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Fruit	Salade de fruits	Ile flottante	Tarte banane caramel
Goûter	Gâteau maison Lait Fruit	Gâteau maison Petit suisse Fruit	Biscuit Fromage blanc Fruit	Gâteau maison Yaourt Fruit	Biscuit Lait Fruit

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

Mercredis du 27 mai au 17 juin 2026

	Mercredi 03 juin	Mercredi 10 juin	Mercredi 17 juin	Mercredi 24 juin	Mercredi 01 juillet
Entrée	Carottes au citron	Salade verte maïs & emmental	Melon	Carottes râpées	Piémontaise
Plat	Haché de veau & sa sauce	Boulette d'agneau sauce tomate	Chipolatas	Poulet Yassa	Calamar à la romaine
Garniture	Pommes rissolées	Purée	 Lentilles	 Riz blanc	Courgettes à l'ail
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Clafoutis aux fruits	Fruit	Fromage blanc confiture	Fruit	Compotée de pomme rhubarbe
Goûter	Gâteau maison Fromage blanc Fruit	Gâteau maison Lait Fruit	Biscuit Lait Fruit	Gâteau maison Petit Suisse Fruit	Biscuit Lait Fruit

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