

QUELQUES JEUX JUNIOR

- 1 Quelle est la principale vitamine contenue dans les oranges
- 2 Quel est le pays d'origine des cookies ?
- 3 Combien d'étoiles y a-t-il sur le drapeau Européen ?
- 4 On récolte le sel dans les marais ...
a. Salants b. Salins c. Salières
- 5 Vrai ou faux ? En solfège, une «ronde» désigne une note de musique
- 6 Je suis une profession et un fruit à peau verte. Qui suis-je ?
- 7 Quel animal le mot anglais «rabbit» désigne-t-il ?
- 8 Que fait la queue du lézard quand elle est coupée ?
- 9 Quel mot désigne à la fois un insecte et des picotements dans les jambes ?
- 10 Comment appelle-t-on une personne qui confond les couleurs ?



1. Vitamine C - 2. Etats-Unis - 3. 12 - 4. a - 5. V - 6. Avocat - 7. Lapin - 8. Elle repousse - 9. Fourmi - 10. Daltonien

HOUMOUS À LA MENTHE

RECETTE

450g de pois chiches cuits
2 c à s de tahini
7 à 8 glaçons
2-3 c à s d'huile d'olive

Le jus d'un citron
1 bouquet de menthe fraîche
Du sel



- 1 Mixez tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtention d'une texture bien lisse.
- 2 Ajuster l'assaisonnement et la consistance selon les goûts : un peu plus de citron, de tahini ou d'eau si besoin.
- 3 Servir frais, à table ou en pique-nique, avec des bâtonnets de légumes, du pain, des crackers ou en garniture de wraps maison.

RESTAURATION
ELITE

NEW MAG

MATERNELLE
PRIMAIRE



MAI - JUIN 2026


LES HERBES AROMATIQUES




LE ROMARIN
POUSSANT A L'ÉTAT SAU-
VAGE SUR LE POURTOUR
MEDITERRANÉEN EN
PARTICULIER DANS LES
GARRIGUES ARIDES ET
ROCAILLEUSES



LE PERSIL
UNE ESPECE HERBACEE
COURAMMENT
UTILISÉE EN CUISINE. IL
EST EGALEMENT UNE
PLANTE MEDICINALE.



LE BASILIC
LE BASILIC EST UNE
HERBE AROMATIQUE
AU FEUILLAGE TRÈS
ODORANT CETTE
PLANTE FAIT PARTIE
DES AROMATES LES
PLUS CULTIVÉS



LA SAUGE
SOUVENT CULTIVÉE
DANS LES JARDINS
COMME PLANTE
CONDIMENTAIRE OU
OFFICINALE. ON L'AP-
PELLE AUSSI HERBE
SACRÉE OU THÉ
D'EUROPE



LA MENTHE
PLANTE HERBACÉE
VIVACE, UN GOÛT
TRÈS FRAIS QUI EST
BEAUCOUP UTILISÉ
EN CUISINE

MENUS DE MAI

MENUS DE JUIN

LUNDI 27 Macédoine mayo Couscous VG Semoule Yaourt sucré Fruit de saison Quiche au thon	MARDI 28 Céleri remoulade Emincé de poulet Duo chou-fleur carottes Croc lait Mousse chocolat Salade de pâtes	MERCREDI 29 Salade de haricots verts Hoki sce ciboulette Pommes vapeur Chanteneige Purée de banane Oeuf cocotte aux petits pois	JEUDI 30 Carottes râpées Saucisse fumée * Lentilles Gouda Eclair vanille Lasagnes ricotta épinards	VENDREDI 1 FERIE Panda
LUNDI 4 Betteraves Blanquette de la mer Coquillettes Yaourt arôme Fruit de saison Salade croquante aux radis	MARDI 5 Salade de concombres Omelette Ratatouille, riz Petit moulé AFH Purée de pomme Pâtes aux artichauts	MERCREDI 6 Pâté de campagne * Emincé de poulet au citron Haricots verts persillés Vache qui rit Crème vanille Quiche aux asperges	JEUDI 7 Salade de riz Bœuf mode Carottes au jus Camembert Fruit de saison Salade PDT	VENDREDI 8 FERIE Panda
LUNDI 11 Crêpe fromage Filet de lieu à la bretonne Petits pois Yaourt sucré Fruit Risottos aux fèves	MARDI 12 Coleslaw Cordon bleu Epinards à la crème Fraidou Flan caramel Gnocchis à la parisienne	MERCREDI 13 Taboulé Boulettes d'agneau Tajine de courgettes Petit suisse arôme Compote abricot Dahl de lentilles au lait de coco	JEUDI 14 FERIE Panda	VENDREDI 15 PONT Panda
LUNDI 18 Carottes râpées Falafels Coquillettes Croc lait Liégeois chocolat Pizza jambon - fromage	MARDI 19 Salade de tomates Escalope viennoise Gratin de brocolis Petit suisse arôme Fruit de saison Lasagnes aux courgettes	MERCREDI 20 Salade de pois chiches Rôti de veau à la crème Pommes de terre rissolées Tartare AFH Fruit Poêlée de haricots verts	JEUDI 21 Macédoine mayonnaise Dinde basquaise Riz Fourme d'Ambert Purée de fraise Curry d'épinard	VENDREDI 22 Salade PDT au thon Beignet de calamar Poêlée de légumes Yaourt sucré Gâteau anniversaire Gratin de crozets aux blettes
LUNDI 25 FERIE Panda	MARDI 26 Betteraves Lieu sce provencale Pommes vapeur Petit suisse sucré Fruit de saison Courgettes carbonara	MERCREDI 27 Céleri remoulade Paupiette de dinde au jus Chou-fleur persillé Fripions Liégeois vanille Boulogner crémeux aux asperges	JEUDI 28 Concombres à la crème Bolognaise de bœuf Pâtes carbonara volaille Yaourt à boire Grand palmier Flan de carottes aux amandes	VENDREDI 29 Coleslaw Quenelle nature sce aurore Semoule Tomme blanche Purée de pomme Rouleaux de printemps

LUNDI 1 Taboulé Omelette Carottes au jus Verre de lait Marbré Chaussons poulet - épinards	MARDI 2 Lentilles à l'orange Filet de poulet Courgettes béchamel Vache picon Fruit de saison Parmentier végétarien	MERCREDI 3 Salade cœurs de palmier Sauté de porc * moutarde Semoule Emmental Purée de pommes Curry de patates douces	JEUDI 4 Mousse de foie * Saucisse knack * Purée de pommes de terre Yaourt sucré Fruit de saison Petits flans de courgettes	VENDREDI 5 Salade iceberg Colin sauce citron Blé Bûche de chèvre Mousse chocolat Soufflé aux carottes
LUNDI 8 Salade haricots verts Paupiette de veau sce charutière Pommes rissolées Yaourt arôme Fruit de saison Ratatouille aux oeufs pochés	MARDI 9 Salade tomates maïs Haut de cuisse de poulet Petits pois Chantailou Flan vanille Chili sin carne	MERCREDI 10 Cervelas * Cordon bleu Brocolis béchamel Petit suisse sucré Fruit de saison Risotto vert	JEUDI 11 Tarte aux poireaux Bolognaise de lentilles Coquillettes Camembert Purée de pomme Crumble épice aux légumes	VENDREDI 12 Betteraves Moules au curry Riz Croc lait Chou vanille Tajine de légumes aux pois chiches
LUNDI 15 Pastèque Kefas d'agneau Légumes couscous Petit suisse arôme Brioche, confiture Tourte aux blettes et pignon	MARDI 16 Salade verte Poisson pané Haricots verts/Flageolets Chanteneige Fruit de saison Blesotto aux champignons	MERCREDI 17 Macédoine au paprika Rosbeef Pommes vapeur Mini cabrette Mousse chocolat Courgettes farcies	JEUDI 18 Concombres à la grecque Gratin de pâtes au fromage Yaourt sucré Fruit de saison Oeufs brouillés aux fines herbes	VENDREDI 19 Carottes râpées Sauté de porc * aigre douce Semoule St Nectaire Purée de fraise Roulé de jambon à la russe
LUNDI 22 Melon Emincé de dinde Carottes à la crème Petit moulé AFH Flan caramel Gâteau pommes de terre	MARDI 23 Salade de lentilles Nuggets maïs Chou-fleur béchamel Petit suisse arôme Fruit de saison Lasagne saumon épinards	MERCREDI 24 Salade de haricots verts Dés de colin citron Riz Cantadou Purée de pomme Moussaka	JEUDI 25 Salade de tomates Jambon blanc * Purée de légumes Brie Fruit de saison Quiche au fromage	VENDREDI 26 Coleslaw Hamburger Frites/Potatoes Yaourt sucré Gâteau anniversaire Wrap aux légumes
LUNDI 29 Céleri vinaigrette Couscous VG Semoule Petit suisse sucré Fruit de saison Tarte à la tomate	MARDI 30 Salade iceberg Beignet de calamar Ratatouille, riz Vache picon Crème praliné Hachis parmentier	MERCREDI 1 Salade de pommes de terre Emincé de volaille Epinards à la crème Gouda Fruit de saison Falafels et salade composée	JEUDI 2 REPAS DE SECOURS	VENDREDI 3 REPAS SUR L'HERBE Cake aux olives

Menus établis par notre diététicienne diplômée d'Etat sous réserve des contraintes d'approvisionnement. Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN.

LEGENDE

- Pêche durable
- Certifié Label Rouge
- Vraiment cuisiné
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Haute Valeur Environnementale
- Toutes les vinaigrettes sont maison
- Repas anniversaire
- Producteurs locaux**
 - Hauts-de-Villiers - (10)
 - Les Fermes du Ravillon - (89)
 - La ferme de noue - (89)
 - Morvan Salaison - (89)
 - Impéry volailles - (58)
- Repas à thème
- Repas végétarien
- Appellation Origine Protégée

ZONE A Besançon, Bordeaux, Clermont-Ferrand, Dijon, Grenoble, Limoges, Lyon, Poitiers

ZONE B Aix-Marseille, Amiens, Caen, Lille, Nancy-Metz, Nantes, Nice, Orléans-Tours, Reims, Rennes, Rouen, Strasbourg

ZONE C Créteil, Montpellier, Paris, Toulouse, Versailles