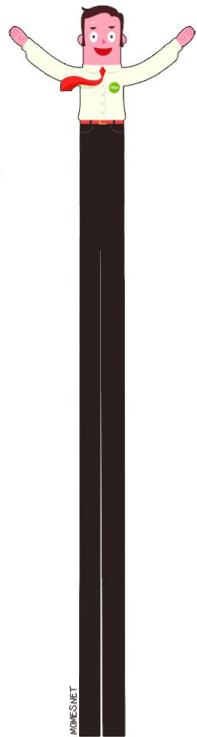


Idée carte cadeau



Pour moi,
mon petit papa...

tu seras
toujours...

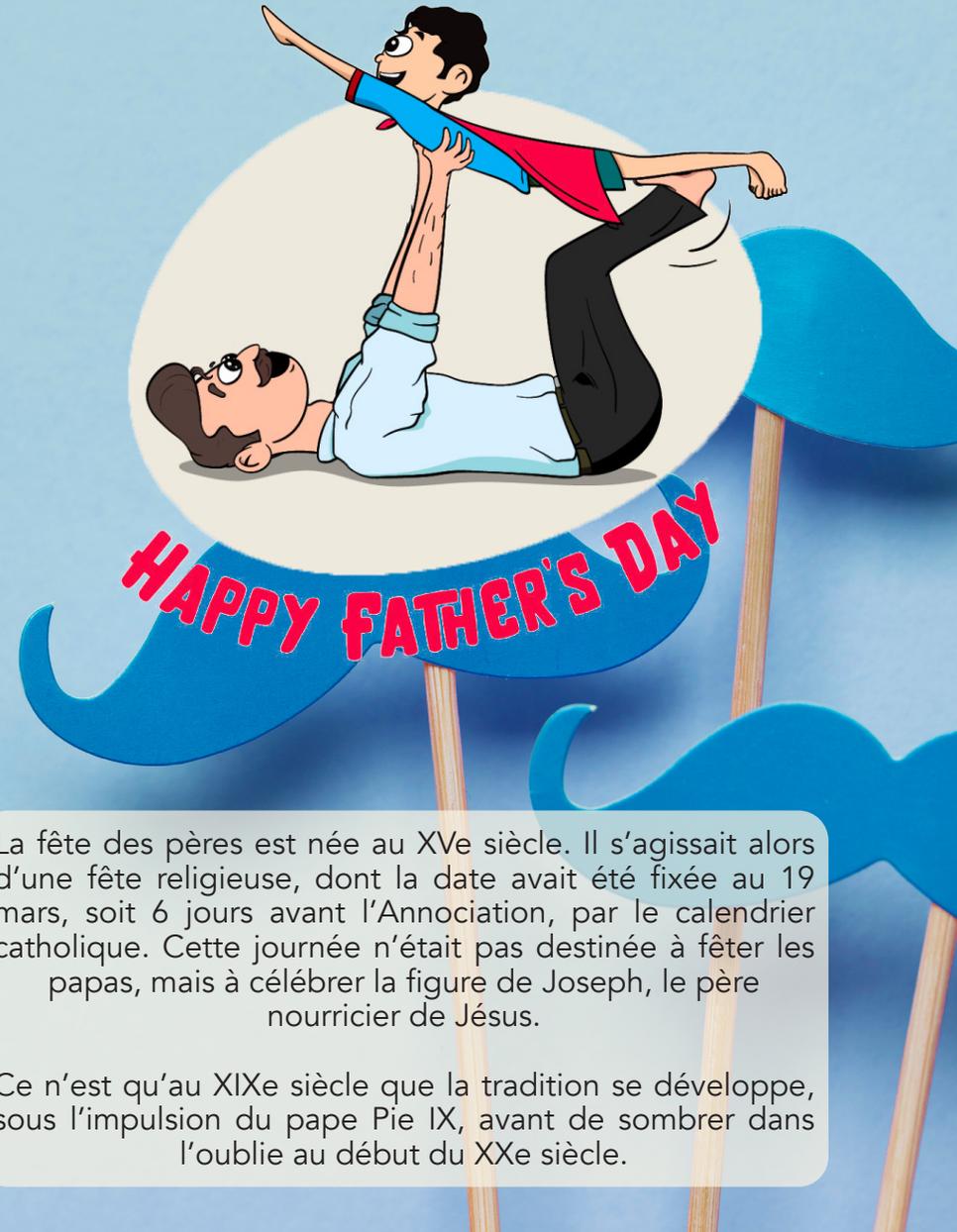
le plus grand !

- **LA DECOUPE** découpez la carte en fonction des dimensions que vous souhaitez lui voir donner.

- **LE COLORIAGE** coloriez et complétez la carte avec les décorations que vous souhaitez. N'hésitez pas à laisser libre court à votre imagination.

- **PLIAGE** pour terminer, pliez la carte en trois pour un effet de surprise !

Voilà, la carte est prête ! Il ne vous reste plus qu'à la sortir le moment venu et la déplier devant le super papa !



La fête des pères est née au XVe siècle. Il s'agissait alors d'une fête religieuse, dont la date avait été fixée au 19 mars, soit 6 jours avant l'Annociation, par le calendrier catholique. Cette journée n'était pas destinée à fêter les papas, mais à célébrer la figure de Joseph, le père nourricier de Jésus.

Ce n'est qu'au XIXe siècle que la tradition se développe, sous l'impulsion du pape Pie IX, avant de sombrer dans l'oubli au début du XXe siècle.

MENUS DE MAI

MENUS DE JUIN

LUNDI 2 Concombre à la crème Emincé de volaille Pommes vapeur Cantafrais Compote pomme coings quiche lorraine	MARDI 3 Taboulé Steak haché* Gratin de choux fleur Petits suisses aromatisés Fruit de saison gratin de pâtes	MERCREDI 4 Radis beurre Jambon blanc Haricots verts Emmental Compote de pêche salade de pomme de terre au thon	JEUDI 5 Betteraves à la moutarde Curry de légumes Riz Brie Fruit de saison galette complète	VENDREDI 6 Carottes râpées Hoki sauce normande Tortis Fromage blanc nature Compote vanille oeuf à la florentine
LUNDI 9 Coleslaw Tortilla aux PDT Ratatouille Kiri Compote de pomme riz cantonnais	MARDI 10 Salade de pomme de terre Quenelle de brochet sauce aurore Petits pois Petits suisses nature spaghettis bolognaise	MERCREDI 11 Brocolis vinaigrette Veau marengo Blé Yaourt nature Fruit de saison quiche aux asperges	JEUDI 12 Céleri vinaigrette Jambon à la tomate Semoule Bleu Compote pomme-banane gratin de brocolis	VENDREDI 13 Haricots verts vinaigrette Dinde basquaise Riz Frge les frippons Poire au sirop wok de légumes croquants
LUNDI 16 Betteraves vinaigrettes Steak haché Purée Fromage blanc nature Fruit de saison soufflé au fromage	MARDI 17 Chou blanc au miel Falafels Carottes Cotentin Compote abricot pâtes à la carbonara	MERCREDI 18 Salade verte Emincé de poulet Macaronis Munster Compote fraise tarte aux courgettes	JEUDI 19 Macédoine mayonnaise Blanquette de veau Riz Yaourt nature Fruit de saison salade composée	VENDREDI 20 Salade de betteraves et maïs Colin à l'oseille et épinards Edam Gâteau d'anniversaire pizza au fromage
LUNDI 23 Salade de pâtes Poisson sauce crème Poêlée de courgettes Yaourt nature Fruit de saison blé au petit légumes	MARDI 24 Concombres vinaigrette Tarte au fromage Salade verte Boursin Compote mangue flan de carottes	MERCREDI 25 Pamplemousse Sauté de porc* à la diable Lentilles St Paulin Fruit croque monsieur	JEUDI 26 ASCENSION curry de légumes	VENDREDI 27 PONT DE L'ASCENSION lasagnes chèvre-épinard

LUNDI 30 Concombre vinaigrette Œufs à la florentine Fromage blanc nature Fruit de saison gratin de crozet	MARDI 1 Céleri vinaigrette Hachis Parmentier Croc lait Compote de pêche tarte au poireaux	MERCREDI 2 Radis beurre Aiguillettes de poulet Farfalles Cantal Compote abricot courgettes carbonara	JEUDI 3 Chou fleur vinaigrette Roti de porc* Purée de céleri Chanteneige Fruit de saison gnocchis	VENDREDI 4 Salade verte Hoki au citron Pommes rissolée Yaourt nature Paris Brest cake aux olives
LUNDI 6 PENTECÔTE salade verte + crudités + oeuf dur	MARDI 7 Salade de blé Colin au curry Haricots verts Petits suisses nature Fruit de saison croque monsieur	MERCREDI 8 Champignons à la grèque Sauté de veau à la crème Riz Yaourt nature Fruit de saison oeuf cocotte	JEUDI 9 Carottes râpées Parmentier de légumes Saint Nectaire Fruit pizza royale	VENDREDI 10 Chou rouge vinaigrette Roti de dinde Petits pois Cotentin Compote pomme vanille Risotto de champignons
LUNDI 13 Betteraves à la moutarde Paupiette de veau Purée Fromage blanc Fruit de saison Tarte à la tomate	MARDI 14 Duo de chou Lasagnes ricotta-épinard Vache qui rit Compote de pomme Salade niçoise	MERCREDI 15 Céleri vinaigrette Poulet à l'aigre douce Riz Petit cabrais Fruit Aubergines farcies	JEUDI 16 Salade mexicaine Bœuf mode* Carottes Brie Fruit de saison Piperade	VENDREDI 17 Coleslaw Colin à la crème Brocolis Yaourt nature Gâteau d'anniversaire Soufflé aux pommes de terre
LUNDI 20 Salade de riz Omelette au fromage Ratatouille Cantadou Compote banane Salade des pâtes tricolores	MARDI 21 Salade verte Brandade de poisson Petits suisses nature Fruit de saison Clafouti aux courgettes	MERCREDI 22 Duo de haricots Roti de veau Pommes rissolées Carré frais Compote ananas Risotto de petits pois	JEUDI 23 Céleri vinaigrette Colombo de porc* Coquillettes Camembert Fruit de saison Ratatouille	VENDREDI 24 Carottes râpées Emincé de volaille Epinards à la crème Yaourt arom Fruit de saison Taboulé
LUNDI 27 Radis beurre Couscous végété Six de Savoie Compote de poire Œufs à la coque	MARDI 28 Macédoine Lasagne bolognaise Petit suisse nature Fruit de saison Pissaladière	MERCREDI 29 Salade de pomme de terre Haut de cuisse de poulet Carottes Boursin Cocktail de fruits Boulgour en risotto	JEUDI 30 Betteraves Raviolis Galettes Saint Michel Compote de pomme Salade caesar	VENDREDI 1 Tomates cerises Emincé de poulet et mayo Chips Gouda Yaourt à boire Lasagnes aux aubergines

LEGENDE

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

Vraiment cuisiné



Produit issu de l'agriculture biologique



Repas anniversaire

Producteurs locaux

Hauts-de-Villiers - (10)

Les Fermes du Ravillon - (89)

Les Délices de Thalie - (10)

Repas à thème

Repas végétarien

* Plat contenant du porc (un plat sans porc sera proposé comme alternative)

Cette année la fête des mères tombera le **Dimanche 29 mai**. Tandis que nous célébrerons la fête des pères est le **Dimanche 19 juin**.

Ce n'est qu'en **1952** que la fête des pères a été instaurée en France. Cette fête a pris place dans nos calendriers et nous la célébrons chaque année mais ce n'est pas une fête officielle.

Bonnes vacances

