

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

50%
fait
maison
cette semaine

sainte Agnès
école & collège

Semaine du 01er au 05 septembre 2025

	Lundi 01 septembre	Mardi 02 septembre	En avant pour une nouvelle année !  BONNE RENTREE DES CLASSES	Jeudi 04 septembre	Vendredi 05 septembre
Entrée		Macédoine vinaigrette			
Plat	Steak de veau haché au jus	Filet de poisson Meunière		Lasagnes de courgette Mozzarella	 Bœuf à la provençale
Garniture	Frites	 Riz aux petits légumes		Salade verte <i>Végétarien</i>	Haricots verts
Fromage	Fromage				Fromage
Dessert	Compote	Fruit		Gâteau au chocolat	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

74%
fait
maison
cette semaine

sainte
Agnès
école & collège

Semaine du 8 au 12 septembre 2025

Lundi 08 septembre

Mardi 09 septembre

Jeudi 11 septembre

Vendredi 12 septembre

Entrée

Salade verte
et maïs

Carottes râpées

Plat

Omelette
pommes de terre
emmental

Sauté de dinde
Basquaise

Garniture

Végétarien

 Riz pilaf

Fromage

 Yaourt bio

Dessert

Fruit

Fromage blanc
au miel

Retrouvez les menus de
la cantine sur
www.valeurs-culinaires.fr

ou en flashant
ce QR code



Suivez nous sur



Retrouvez nos actualités, les
menus, des offres d'emploi

Rosette cornichon

Salade mêlée
à la mimolette

Cabillaud
crème de moutarde

Cheeseburger

Epinard
à la crème

Frites

Semoule au lait

Salade
de fruits frais

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

67%
fait
maison
cette semaine



Semaine du 15 au 19 septembre 2025

DEVINETTES

1. Quel est le pain préféré du magicien ?

2. Qu'est-ce qui a des dents mais ne mange pas ?

3. Qu'est-ce qui est jaune et qui court vite ?

4. Qu'est-ce qui peut être servi mais jamais mangé ?

1. la baguette
2. le peigne
3. le citron pressé
4. une balle de tennis

Jeudi 18 septembre

Salade de riz
au thon

Rôti de porc
à l'italienne
(romarin,ail)

Haricots beurre
à l'ail

Fromage

Abricot au sirop

Vendredi 19 septembre

Salade verte
fromage croûton

 Gratin de pâtes
béchamel à l'Edam



Crème 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

67%

cette semaine

fait
maison



Semaine du 22 au 26 septembre 2025

	Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre		Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
Entrée	Salade de coquillettes tomates poivrons	Macédoine vinaigrette		<u>LES ANTILLES</u> Salade ananas crevettes	Salade mexicaine
Plat	Petits pois carottes	Mijoté de Bœuf à la tomate		Rougail saucisse	Lasagnes ricotta-épinard
Garniture	Poisson pané	Tortis		Riz	<i>Végétarien</i>
Fromage		Fromage			Fromage
Dessert	Fruit	Tarte au chocolat		Flan coco	Yaourt

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

AU MENU

80%
fait
maison
cette semaine

Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

La recette de la mousse au chocolat pour 6 personnes

Faire fondre 200 g de chocolat cassé en morceaux, au micro-ondes (1 min 30 s à 500 W). Casser les oeufs en séparant les blancs des jaunes.
Battre les blancs en neige.
Verser peu à peu le chocolat fondu sur les jaunes en mélangeant.
Incorporer délicatement 1/3 par 1/3 les blancs battus en soulevant la préparation avec une spatule.
Mettre au réfrigérateur pendant plusieurs heures avant de déguster pour que la mousse prenne.

Régale-toi !

Salade
Végétarien

Fromage blanc

Jeudi 02 octobre

ITALIEN

Salade jambon
tomates pesto

Pâtes Bolognaise

Fromage

Panna Cotta
Spéculoos

Vendredi 03 octobre

Salade croûton
emmental

Poulet rôti

Pommes rissolées

Salade de fruit

BON APPÉTIT !

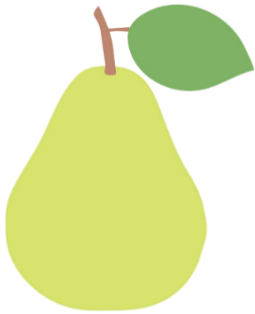
VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

73%
fait
maison
cette semaine



Semaine du 06 au 10 octobre 2025

	Lundi 06 octobre	Mardi 07 octobre	<i>Le fruit de saison</i> Je suis un fruit à pépins. Mon jus dégouline sur les doigts ! J'ai un goût doux et sucré. Ma peau est jaune ou verte. Je suis le fruit du poirier. Je suis...  LA POIRE bien sûr !	Jeudi 09 octobre	Vendredi 10 octobre
Entrée	Salade de Blé , tomates basilic	Saucisson à l'ail			Carottes râpées
Plat	Pizza aux 3 fromages	Blanquette de poisson		LE	 Parmentier de bœuf
Garniture	Salade verte	Carotte vapeur		GRAND	Salade verte
Fromage	Végétarien			REPAS	
Dessert	Compote	Moelleux Citron			Fromage blanc au spéculoos

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

85%

cette semaine

fait
maison

sainte
Agnès
école & collège

Semaine du 13 au 17 octobre 2025

Lundi 13 octobre

Mardi 14 octobre

Entrée

Chou fleur
vinaigrette

Salade de pomme de
terre oignons rouge
vinaigre de cidre

Plat

Chili con carné

Croque monsieur
béchamel mimolette

Garniture



Riz

Salade

Fromage

Dessert

Yaourt fermier

Pommes au four



Chaque jour,
un conte de fées
dans ton assiette



Jeudi 16 octobre

Vendredi 17 octobre

Salade haricots
vert, tomates, échalote

Carotte râpée
au cumin

Curry de poisson

Tajine sucré salé
au poulet

Purée de carottes



Semoule
aux 4 épices

Fromage

Crème 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