

AU MENU

% fait
cette semaine maison

Semaine du 01er au 05 septembre 2025

	Lundi 01 septembre	Mardi 02 septembre
Entrée	Feuilleté A la viande	Salade de Haricots rouges et maïs
Plat	 Pâtes A la bolognaise	Steak de veau haché Au jus
Garniture		Frites
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Glace	Compote

En avant pour
une nouvelle
année !



BONNE
RENTREE DES
CLASSES

	Jeudi 04 septembre	Vendredi 05 septembre
Entrée	Macédoine Vinaigrette	Concombre vinaigrette
Plat	 Filet de poisson Meunière	Lasagnes de courgettes Mozzarella
Garniture	Riz Aux petits légumes	Végétarien Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Gâteau au chocolat

BON APPÉTIT !

AU MENU

% fait
cette semaine maison



Semaine du 8 au 12 septembre 2025

	Lundi 08 septembre	Mardi 09 septembre		Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Entrée	Tomates vinaigrette	Salade verte et maïs	<p>Retrouvez les menus de la cantine sur www.valeurs-culinaires.fr</p> <p>ou en flashant ce QR code</p>  <p>Suivez nous sur</p>    <p>Retrouvez nos actualités, les menus, des offres d'emploi</p>	Carottes râpées	Rosette cornichon
Plat	 Bœuf A la provençale	 Omelette De pommes de terre et emmental		 Sauté de dinde Basquaise	 Cabillaud Crème de moutarde
Garniture	Haricots verts	 Végétarien		Riz pilaf	Epinard à la crème
Fromage	Fromage	 Yaourt		Fromage blanc Au miel	Semoule au lait
Dessert	salade de fruits	Fruit		Fruit	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

AU MENU

% fait
cette semaine maison

Semaine du 15 au 19 septembre 2025

	Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre
Entrée	Salade mêlée A la mimolette	Céleri rémoulade
Plat	 Cheeseburger	 Haut de cuisse De poulet grillé
Garniture	Frites	Riz pilaf
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Salade De fruits frais	Fruit

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	Vendredi 19 septembre
Entrée	Pâté de campagne	Salade de riz au thon
Plat	 Parmentier De poisson	 Rôti de porc A l'italienne (Romarin, ail)
Garniture	Salade verte	Haricots beurre à l'ail
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Biscuit sec	Abricots au sirop

BON APPÉTIT !

AU MENU

% fait
cette semaine maison

Semaine du 22 au 26 septembre 2025

VOYAGE aux Antilles



	Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre	Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
Entrée	Salade verte, fromage Et croûtons	Salade de coquillettes Tomates et poivrons	Macédoine Vinaigrette	<u>Thème Les Antilles</u> Salade d'ananas Et crevettes
Plat	Gratin de pâtes Béchamel à l'edam	Poisson pané	Mijoté de bœuf A la tomate	Rougail saucisses
Garniture	Végétarien	Petits pois, carottes	Tortis	Riz
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Crème vanille	Fruit	Mousse au chocolat	Flan coco

BON APPÉTIT !

AU MENU

% fait
cette semaine maison

Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

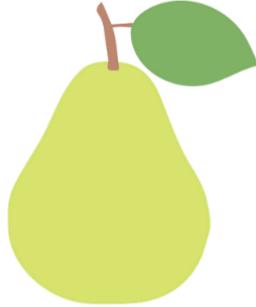
	Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre		Jeudi 02 octobre	Vendredi 03 octobre
Entrée	Salade Mexicaine 🌿	Coleslaw 🌿	<p><i>La recette de la mousse au chocolat</i> pour 6 personnes</p> <p>Faire fondre 200 g de chocolat cassé en morceaux, au micro-ondes (1 min 30 s à 500 W). Casser les oeufs en séparant les 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.</p> <p>Régale-toi !</p>	Pâté de foie	<u>Thème italien</u> Salade de jambon 🌿 Tomate pesto
Plat	Lasagnes Ricotta-épinards 🌿	 Jambon grill Sauce béarnaise 🌿		Croque 🌿 Courgette-vache qui rit	 Pâtes 🌿 A la Bolognaise
Garniture	<i>Végétarien</i>	Purée 🌿 De pommes de terre		Salade verte 🌿	
Fromage	 Fromage	Fromage		Fromage blanc	Fromage
Dessert	Yaourt	Fruit		Crumble aux pommes 🌿	Panna cotta Speculoos 🌿

BON APPÉTIT !

AU MENU

% fait
cette semaine maison

Semaine du 06 au 10 octobre 2025

	Lundi 06 octobre	Mardi 07 octobre	<i>Le fruit de saison</i>	Jeudi 09 octobre	Vendredi 10 octobre
Entrée	Salade de croûtons Emmental	Salade de blé Tomates basilic	<p>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...</p>  <p>LA POIRE bien sûr !</p>	Saucisson à l'ail	
Plat	 Poulet rôti	Pizza aux 3 fromages (Mozzarella, emmental, mimolette)		 Blanquette De poisson	
Garniture	Pommes rissolées	Salade verte		Carottes vapeur	<u>Le Grand Repas</u>
Fromage	Fromage	<i>Végétarien</i> Petit Suisse		Fromage	
Dessert	Salade de fruits	Compote		Moelleux citron	

BON APPÉTIT !

AU MENU

% fait maison
cette semaine



Semaine du 13 au 17 octobre 2025

	Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre
Entrée	Carottes râpées	Chou-fleur Vinaigrette
Plat	Parmentier de bœuf	Chili Con Carné
Garniture	Salade verte	Riz
Fromage	Fromage	Yaourt fermier
Dessert	Fromage blanc Au spéculoos	Fruit



Chaque jour,
un conte de fées
dans ton assiette



	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Entrée	Salade de pommes de terre, oignons rouges, Vinaigre de cidre	Salade d'haricots verts, Tomates et échalotes
Plat	Croque-Monsieur Béchamel mimolette	Curry de poisson
Garniture	Salade verte	Purée de carottes
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Pomme au four	Crème chocolat

Végétarien



BON APPÉTIT !

