

# AU MENU

63%  
cette semaine  
fait maison



Celle-L'Évescault / Cloué / Saint  
Sauvant

Semaine du 01 au 05 septembre 2025

En avant pour  
une nouvelle  
année !



BONNE  
RENTÉE DES  
CLASSES

Lundi 01 septembre

Mardi 02 septembre

Jeudi 04 septembre

Vendredi 05 septembre

Entrée

Macédoine  
vinaigrette

Melon

Plat

Steak de veau haché  
au jus

Filet de poisson  
Meunière

Lasagnes de courgette  
Mozzarella

Bœuf  
à la provençale

Garniture

Pomme de Terre  
sautées

Riz

Végétarien

Haricots verts

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

Glace

Fruits

Gâteau à l'ananas

Salade de fruits

Goûter

Pain  
Confiture  
Lait

Clafoutis abricot  
Sirop

Biscuit  
Fruit  
Lait

Biscuit  
Lait  
Chocolat  
Compote

# AU MENU

63%  
cette semaine  
fait maison



Celle-L'Évescault / Cloué / Saint  
Sauvant

Semaine du 08 au 12 septembre 2025

	Lundi 08 septembre	Mardi 09 septembre		Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
<b>Entrée</b>	Tomates au basilic		<p>Retrouvez les menus de la cantine sur <a href="http://www.valeurs-culinaires.fr">www.valeurs-culinaires.fr</a></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>	Mortadelle pistachée	
<b>Plat</b>	Quiche aux Légumes	Sauté de dinde Basquaise		Cabillaud Sauce Moutarde douce	Steak Haché Sauce fromage
<b>Garniture</b>	salade verte	 Blé		Epinard à la crème	Pommes Rissolées
<b>Fromage</b>		Fromage			Fromage
<b>Dessert</b>	 Yaourt bio	Fromage blanc au miel		Riz au lait	Fruit
<b>Goûter</b>	Biscuit Lait Fruit	Moelleux au citron Yaourt Sirop		Biscuit Laitage Fruit	Banane Lait Biscuit

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



Semaine du 15 au 19 septembre 2025

	Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre	<b>DEVINETTES</b>	Jeudi 18 septembre	Vendredi 19 septembre
<b>Entrée</b>		Pâté de campagne	<b>1. Quel est le pain préféré du magicien ?</b>	Escalope de porc à l'italienne 🌿	<b>Végétarien</b>
<b>Plat</b>	Haut de cuisse de poulet grillé 🌿	Parmentier de poisson 🌿	<b>2. Qu'est-ce qui a des dents mais ne mange pas ?</b>	Haricots beurre à l'ail 🌿	Gratin de pâtes béchamel à l'Edam
<b>Garniture</b>	Haricots Blancs 🌿		<b>3. Qu'est-ce qui est jaune et qui court vite ?</b>		Salade verte
<b>Fromage</b>	Fromage	 Yaourt bio	<b>4. Qu'est-ce qui peut être servi mais jamais mangé ?</b>	Fromage	Yaourt
<b>Dessert</b>	Fruit	Broyé du Poitou	<ul style="list-style-type: none"><li>1. la bague</li><li>2. le peigne</li><li>3. le citron pressé</li><li>4. une balle de tennis</li></ul>	Abricot au sirop	Fruit
<b>Goûter</b>	Pain Confiture Lait	Crème Dessert 🌿 Biscuit Fruit		Gâteau aux Pommes 🌿 Lait Fruit	Biscuit Fromage blanc Compote

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



Celle-L'Évescault / Cloué / Saint Sauvant

Semaine du 22 au 26 septembre 2025

	Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre		Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
Entrée		Macédoine Vinaigrette		LES ANTILLES	Taboulé à la Menthe
Plat	Quiche courgette et thon	Mijoté de Bœuf à la tomate		Rougail saucisse	Lasagnes Ricotta Epinards
Garniture	Salade verte	Tortis		AB Riz	Végétarien
Fromage	Fromage			Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Tarte au chocolat		Flan coco	Fromage blanc confiture
Goûter	Biscottes Confiture Lait	Biscuit compote lait		Lait Chocolaté Banane	Pain Barre de Chocolat lait

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

66%  
cette semaine  
fait maison



Celle-L'Évescault / Cloué / Saint  
Sauvant

Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

	Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre		Jeudi 02 octobre	Vendredi 03 octobre
<b>Entrée</b>	Coleslaw 🌿	Salade de blé, haricots Verts, Maïs 🌿	<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>	ITALIEN	
<b>Plat</b>	Jambon grill sauce béarnaise 🌿	Croque courgette-vache qui rit 🌿		Pizza Campione 🌿 (à la viande de bœuf haché)	Poulet rôti 🌿
<b>Garniture</b>	Pommes vapeurs 🌿	salade		Salade verte	Haricots verts
<b>Fromage</b>		<i>Végétarien</i>		Fromage	 Fromage
<b>Dessert</b>	Compote	Fromage Blanc Gourmand au Spéculoos 🌿		Panna Cotta 🌿 Fruits Rouges	Fruit
<b>Goûter</b>	Pain Fromage Fruit	Compote Biscuit Lait		Petit Suisse Biscuit Fruit	Marbré 🌿 Fromage blanc 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

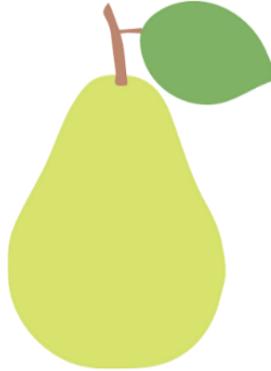
# AU MENU

53%  
cette semaine  
fait maison



Celle-L'Évescault / Cloué / Saint  
Sauvant

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	Céleri rémoulade 🌿	Cervelas	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...		
Plat	Gratin de Pâtes aux Légumes / Fromage 🌿	Blanquette de poisson 🌿		LE GRAND	Haut de Cuisse de Poulet 🌿
Garniture	Salade verte	Carottes vapeurs 🌿		REPAS	Pommes de terre sautées 🌿
Fromage		<i>Végétarien</i>			
Dessert	Petit suisse aromatisé	Moelleux au chocolat 🌿	LA POIRE bien sûr !		Île flottante 🌿
Goûter	Biscotte confiture Lait	Pain Fromage Fruit		Cookies Lait Fruit	Biscuit Laitage 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

75% fait maison  
cette semaine



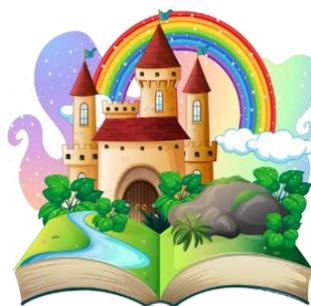
Celle-L'Évescault / Cloué / Saint Sauvant

Semaine du 13 au 17 octobre 2025

	Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre
Entrée		Salade de Pomme de terre, Oignons Rouge, vinaigre de cidre
Plat	Chili con carné	Bouchée béchamel mimolette emmental
Garniture	Riz	salade
Fromage	Fromage	<i>Végétarien</i>
Dessert	Yaourt bio	Petit suisse aromatisé
Goûter	Pain Barre de chocolat Fruit	Compote Biscuit Lait



Chaque jour,  
un conte de fées  
dans ton assiette



	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Entrée	Salade Verte Emmental	Carotte râpée au jus d'orange
Plat	Curry de poisson	Tajine sucré salé au poulet
Garniture	Purée de carottes	Semoule aux 4 épices
Fromage		
Dessert	Crème vanille	Compote
Goûter	Gâteau au Fromage Blanc Fruit Sirop à l'eau	Biscotte Confiture Lait

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