

AU MENU

67%

cette semaine

fait
maison

Charentilly

Semaine du 01er au 05 septembre 2025

	Lundi 01 septembre	Mardi 02 septembre	En avant pour une nouvelle année !  BONNE RENTRÉE DES CLASSES	Jeudi 04 septembre	Vendredi 05 septembre
Entrée	Salade de haricots rouges mais	Macédoine vinaigrette		Pastèque	Toast de chèvre chaud
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		Végétarien	Haricots verts
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Fruits au sirop		Gâteau au chocolat	Fruit

BON APPÉTIT !

AU MENU

80%

cette semaine

fait
maison

Charentilly

Semaine du 8 au 12 septembre 2025

	Lundi 08 septembre	Mardi 09 septembre		Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Entrée	Tomates au basilic	Carottes râpées	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
Plat	Omelette pommes de terre emmental	Sauté de dinde Basquaise		Cabillaud crème de moutarde	Cheeseburger
Garniture	Végétarien	 Riz pilaf		Epinard à la crème	Frites
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Smoothie aux pêches	Fromage blanc au miel		 Semoule au lait	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

67%

cette semaine

fait
maison

Charentilly

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

Haricots beurre à l'ail

Fromage

Fruit

Vendredi 19 septembre

Œuf dure mayonnaise

 Gratin de pâtes béchamel à l'Edam

Végétarien

Fromage

Crème vanille

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

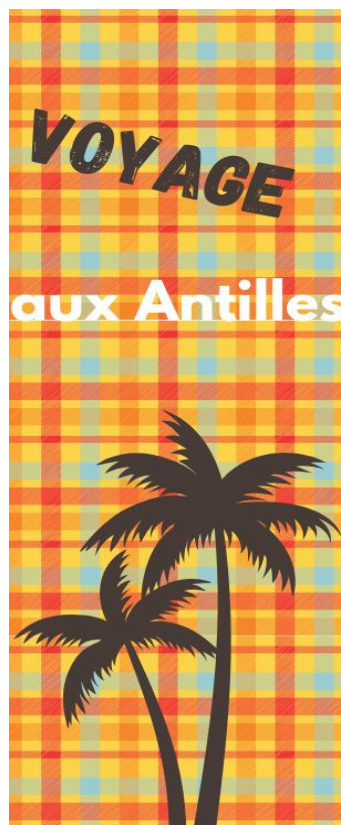
67%

cette semaine

fait
maison

Charentilly

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	Radis beurre	LES ANTILLES Salade à l'antillaise (bananes riz thon poivrons crème épices)	Taboulé à la menthe
Plat	Quiche courgette et thon	 Mijoté de Bœuf à la tomate	Rougail saucisse	Lasagnes ricotta- épinard
Garniture	Salade verte	Tortis	 Riz	 Végétarien
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Tarte au chocolat	Flan coco	Fromage blanc au miel

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

80%

cette semaine

fait
maison

Charentilly

Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

Lundi 29 septembre

Mardi 30 septembre

Jeudi 02 octobre

Vendredi 03 octobre

Entrée

Coleslaw

Salade de blé, haricots
verts, radis rose

Plat

Jambon grill
sauce béarnaise

Croque courgette-
vache qui rit

Garniture

Purée
de pommes de terre

Salade
Végétarien

Fromage

Fromage

Fromage blanc

Dessert

Fruit

Crumble pommes

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 jambon
tomates pesto



Pâtes
Bolognaïses

Haricots verts
vinaigrette

Poulet rôti

Pommes rissolées

Fromage



Fromage

Tiramisu
spéculoos

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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

68%

cette semaine

fait
maison

Charentilly

Semaine du 06 au 10 octobre 2025

Lundi 06 octobre

Mardi 07 octobre

Le fruit de saison

Jeudi 09 octobre

Vendredi 10 octobre

Entrée

Radis beurre

Saucisson à l'ail

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...



Salade de pâtes
au surimi

Carottes râpées

Plat

Pizza aux 3 fromages
(mozza, emmental,
mimolette)

Blanquette
de poisson

Haut de cuisse
de poulet



Parmentier
de bœuf

Garniture

Salade verte

Carotte vapeur

Haricots verts
persillés

Salade verte

Fromage

Petit suisse

Fromage

Fromage

Fromage

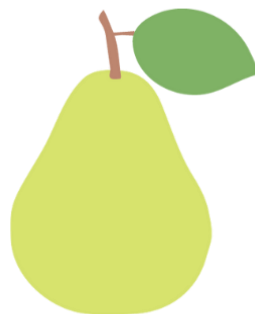
Dessert

Banane
sauce chocolat

Moelleux au citron

Liégeois vanille

Ile flottante



LA POIRE bien sûr !

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

80%

cette semaine

fait
maison

Charentilly

Semaine du 13 au 17 octobre 2025

Lundi 13 octobre

Mardi 14 octobre

Entrée

Chou fleur
vinaigrette

salade de chou blanc
râpé emmental

Plat

Chili con
carné

Croissant béchamel
mimolette emmental

Garniture



Riz

Salade
Végétarien

Fromage

Fromage

Petit suisse

Dessert

Fromage blanc
aux fruits

Banane
au chocolat



Chaque jour,
un conte de fées
dans ton assiette



Jeudi 16 octobre

Vendredi 17 octobre

Salade
pommes et noix

Salade verte
crouton fromage

Bœuf
au paprika

Poisson pané
citron



Semoule
aux 4 épices

Purée
de carottes

Fromage

Crème vanille

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