

# AU MENU

des maternelles

ce produit est fait  
cette semaine maison

Semaine du 01 au 05 septembre 2025

En avant pour  
une nouvelle  
année !



BONNE  
RENTRÉE DES  
CLASSES

	Lundi 01 septembre	Mardi 02 septembre		Jeudi 04 septembre	Vendredi 05 septembre
Entrée		Betteraves vinaigrette 🌿		Melon	
Plat	 Omelette Aux fromages 🌿	 Saucisse aux herbes		 Lasagnes d'épinards mozzarella 🌿	 Poisson du jour sauce tomates basilic 🌿
Garniture	Pommes rissolées Carottes 🌿	Riz Tomate provençale 🌿		Salade verte 🌿	Blé Ratatouille 🌿
Produit laitier	Yaourt	Fromage		Yaourt	Fromage
Dessert	Glace				Fromage blanc au miel 🌿

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.

# AU MENU

des maternelles

0%  
fait  
cette semaine  
maison

Semaine du 08 au 12 septembre 2025

	Lundi 08 septembre	Mardi 09 septembre		Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Entrée	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>		Concombre à la crème 🌿
Plat	 Gratin de chou-fleur	Filet de merlu Sauce aneth		 Burger filet o Fish 🌿	 Jambon grill sauce brune 🌿
Garniture	Pommes de terre vapeur 🌿 Chou-fleur 🌿	Boulgour Piperade		Frites Salade verte 🌿	Riz créole 🌿 Epinard à la crème 🌿
Produit laitier	Fromage	Fromage		Fromage	Yaourt
Dessert		Panna cotta fruits rouges		Fruit de saison	

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.

# AU MENU

des maternelles

cette semaine

Semaine du 15 au 19 septembre 2025

	Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre	<b>DEVINETTES</b>	Jeudi 18 septembre	Vendredi 19 septembre			
Entrée	Coleslaw 🌿		<p><b>1. Quel est le pain préféré du magicien ?</b></p> <p><b>2. Qu'est-ce qui a des dents mais ne mange pas ?</b></p> <p><b>3. Qu'est-ce qui est jaune et qui court vite ?</b></p> <p><b>4. Qu'est-ce qui peut être servi mais jamais mangé ?</b></p> <p>1. la baguette 2. le peigne 3. le citron pressé 4. une balle de tennis</p>		Salade piémontaise 🌿			
Plat	 Sauté de porc à l'italienne 🌿	Parmentier De poisson 🌿		<p><b>1. Quel est le pain préféré du magicien ?</b></p> <p><b>2. Qu'est-ce qui a des dents mais ne mange pas ?</b></p> <p><b>3. Qu'est-ce qui est jaune et qui court vite ?</b></p> <p><b>4. Qu'est-ce qui peut être servi mais jamais mangé ?</b></p> <p>1. la baguette 2. le peigne 3. le citron pressé 4. une balle de tennis</p>	 Dahl de lentilles 🌿	 Poisson frais Sauce beurre blanc		
Garniture	Pennes Brocolis à l'ail 🌿	Salade verte Purée 🌿			<p><b>1. Quel est le pain préféré du magicien ?</b></p> <p><b>2. Qu'est-ce qui a des dents mais ne mange pas ?</b></p> <p><b>3. Qu'est-ce qui est jaune et qui court vite ?</b></p> <p><b>4. Qu'est-ce qui peut être servi mais jamais mangé ?</b></p> <p>1. la baguette 2. le peigne 3. le citron pressé 4. une balle de tennis</p>	Lentilles Haricots beurre à l'ail 🌿	Riz Carottes	
Produit laitier	Yaourt	Fromage				<p><b>1. Quel est le pain préféré du magicien ?</b></p> <p><b>2. Qu'est-ce qui a des dents mais ne mange pas ?</b></p> <p><b>3. Qu'est-ce qui est jaune et qui court vite ?</b></p> <p><b>4. Qu'est-ce qui peut être servi mais jamais mangé ?</b></p> <p>1. la baguette 2. le peigne 3. le citron pressé 4. une balle de tennis</p>	Fromage	Yaourt
Dessert		Gâteau au chocolat					<p><b>1. Quel est le pain préféré du magicien ?</b></p> <p><b>2. Qu'est-ce qui a des dents mais ne mange pas ?</b></p> <p><b>3. Qu'est-ce qui est jaune et qui court vite ?</b></p> <p><b>4. Qu'est-ce qui peut être servi mais jamais mangé ?</b></p> <p>1. la baguette 2. le peigne 3. le citron pressé 4. une balle de tennis</p>	Fruit de saison

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.

# AU MENU

des maternelles

Semaine du 22 au 26 septembre 2025

	Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre		Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
Entrée	Salade de blé concombre, oignons rouges			Les Antilles	Taboulé à la menthe
Plat	Quiche aux fromages	Aiguillettes de poulet au curry		Rougail de légumes	Filet de poisson Sauce citronnée
Garniture	Pommes vapeurs Salade verte	Blé Courgettes au persil		Riz Légumes rougail	Frites Epinards à la crème
Produit laitier	Yaourt	Fromage		Fromage	Yaourt
Dessert		Pomme cuite au caramel		Flan coco	

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.

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

des maternelles

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  $\frac{1}{3}$  par  $\frac{1}{3}$  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 !

	Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre		Jeudi 02 octobre	Vendredi 03 octobre
Entrée	Salade de pomme de terre et hareng 🌿		<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 <math>\frac{1}{3}</math> par <math>\frac{1}{3}</math> 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>	🌿 <u>Repas italien</u> 🌿	Salade de chou chinois 🌿
Plat	 Croque courgette vache qui rit 🌿	Couscous De la mer 🌿		 Pizza Campione (Viande de bœuf haché) 	Poisson du jour sauce citron 🌿
Garniture	Pâtes 🌿 Brocolis 🌿	Semoule		Salade verte	Pommes rissolées Chou de Bruxelles 🌿
Produit laitier	Yaourt	Fromage		Fromage	Yaourt
Dessert		Tarte au chocolat		Tiramisu Speculoos 🌿	

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.

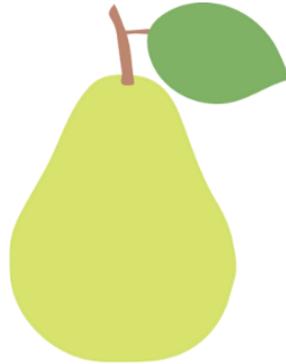


# AU MENU

## des maternelles

cette semaine

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 verte, dés de mimolette	<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>		Médailillon de surimi mayonnaise	
Plat	<small>Végétarien</small> Tortilla emmental	Quenelle De brochet Sauce tomates			 Roti de porc crème moutardée	
Garniture	Boulgour Carottes à la crème	Riz Petit pois			Le Grand Repas	Pomme vapeur Salade verte
Produit laitier	Fromage	Yaourt				Fromage
Dessert	Smoothie banane					

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.

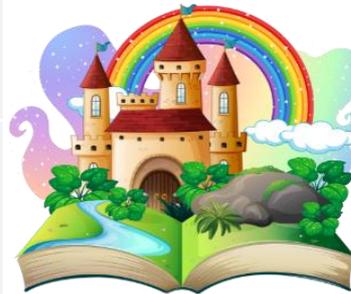
# AU MENU

## des maternelles

Semaine du 13 au 17 octobre 2025



Chaque jour,  
un conte de fées  
dans ton assiette



	Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre		Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Entrée				Betterave vinaigrette	
Plat	 Chili sin carne	 Curry De poissons		 Sauté de porc au miel	Poisson du jour Sauce à l'aneth
Garniture	Riz Haricots rouges	Bulgour Purée de céleri		Semoule épicée Salade verte	Pâtes Carottes Vichy
Produit laitier	Fromage	Fromage		Yaourt	Fromage
Dessert	Compote	Banane au chocolat			Tarte aux pommes

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.