VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

63% fait maison cette semaine

SIVOS PAYS MÉLUSIN Coulombiers

Semaine du 01 au 05 septembre 2025

	Lundi 01 septembre	Mardi 02 septembre		Jeudi 04 septembre	Vendredi 05 septembre
Entrée		Macédoine vinaigrette	En avant pour une nouvelle année !	Melon	Toast de chèvre chaud
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	
Dessert	Glace	Fruits	BONNE RENTRÉE DES CLASSES	Gâteau à l'ananas	Salade de fruits
Goûter	Pain Confiture Lait	Clafoutis abricot Sirop		Biscuit Fruit Lait	Biscuit Lait Chocolat Compote

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

63% fait maison cette semaine

SIVOS PAYS MÉLUSIN Coulombiers

Semaine du 08 au 12 septembre 2025

	Lundi 08 septembre	Mardi 09 septembre		Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Entrée	Tomates au basilic			Mortadelle pistachée	
Plat	Quiche aux Légumes	Sauté de dinde Basquaise		Cabillaud Sauce Moutarde douce	Cheeseburger
Garniture	Salade verte	Quinoa		Epinard à la crème	Frites
Fromage		Fromage			Fromage
Dessert	Yaourt bio	Panna cotta Fruits rouges		Riz au lait	Fruit
Goûter	Biscuit Lait Fruit	Moelleux au citron Yaourt Sirop		Biscuit Laitage Fruit	Banane Lait Biscuit

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

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

54% fait maison cette semaine

SIVOS PAYS MÉLUSIN
Coulombiers

Semaine du 15 au 19 septembre 2025

	Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre	Jeudi 18 septembre	Vendredi 19 septembre
Entrée		Pâté de campagne		Végétarien
Plat	Haut de cuisse de poulet grillé	Parmentier de poisson	Rôti de porc à l'italienne	Gratin de pâtes béchamel à l'Edam
Garniture	Haricots Blancs		Haricots beurre à l'ail	Salade verte
Fromage	Fromage	Yaourt bio	Fromage	Yaourt
Dessert	Fruit	Broyé du Poitou	Abricot au sirop	Fruit
Goûter	Pain Confiture Lait	Flan pâtissier Fruit	Gâteau aux Pommes Lait Fruit	Biscuit Fromage blanc Compote

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

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

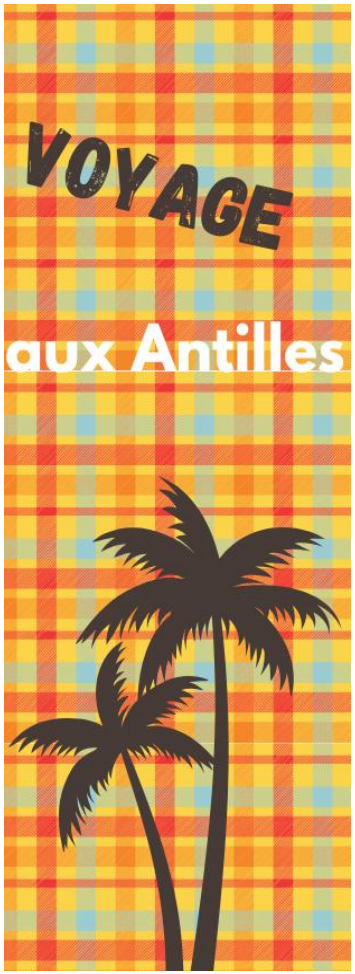
AU MENU

67% fait maison cette semaine

SIVOS PAYS MÉLUSIN
Coulombiers

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			LES ANTILLES Salade ananas crevettes	Salade mexicaine
Plat	Quiche courgette et thon	Mijoté de Bœuf à la tomate		Rougail saucisse	Lasagnes Ricotta Epinards
Garniture	Salade verte	Tortis		Riz	Végétarien
Fromage		Fromage			Fromage
Dessert	Fruit	Tarte au chocolat		Flan coco	Fromage blanc miel
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 modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

66% fait maison cette semaine

SIVOS PAYS MÉLUSIN Coulombiers

Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

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

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 ⅓ par ⅓ 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 !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

53% fait maison cette semaine

SIVOS PAYS MÉLUSIN Coulombiers

Semaine du 06 au 10 octobre 2025

	Lundi 06 octobre	Mardi 07 octobre	Le fruit de saison	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	Parmentier de volaille
Garniture	Salade verte	Carottes vapeurs		REPAS	Salade verte
Fromage	Végétarien				Fromage
Dessert	Banane sauce chocolat	Moelleux au citron			Ile flottante
Goûter	Biscotte confiture Lait	Pain Fromage Fruit	LA POIRE bien sûr !	Cookies Lait Fruit	Biscuit Laitage Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

75% fait maison cette semaine

SIVOS PAYS MÉLUSIN
Coulombiers

Semaine du 13 au 17 octobre 2025

	Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Entrée	Haricots verts vinaigrette	Végétarien	Salade pomme aux noix	Carotte râpée au jus d'orange
Plat	Chili con carné	Croissant béchamel mimolette emmental	Curry de poisson	Tajine sucré salé au poulet
Garniture	Riz	Salade	Purée de carottes	Semoule aux 4 épices
		Petit suisse		
Dessert	Yaourt bio	Pomme au four	Crème au chocolat	Compote
Goûter	Pain Barre de chocolat Fruit	Compote Biscuit Lait	Gâteau au Fromage Blanc Fruit Sirop à l'eau	Biscotte Confiture Lait

Chaque jour,
un conte de fées
dans ton assiette

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison