

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

68%

fait  
maison  
cette semaine

VILLE DE  
**Gencay**

Semaine du 01er au 05 septembre 2025

	Lundi 01 septembre	Mardi 02 septembre		Jeudi 04 septembre	Vendredi 05 septembre
Entrée	Salade de haricots rouge mais Salade de Haricot blanc vinaigrette	Macédoine vinaigrette Betterave vinaigrette	<p>En avant pour une nouvelle année !</p>  <p>BONNE RENTREE DES CLASSES</p>	Melon Pastèque	Toast de camembert Toast de chèvre chaud
Plat	Steak de veau haché au jus	Filet de poisson Meunière		Lasagnes de courgette Mozzarella	 Bœuf à la provençale
Garniture	Pâtes	 Riz aux petits légumes		Végétarien	Haricots verts
Fromage	Fromage	Fromage			Fromage
Dessert	Compote	Fruit		Gâteau à l'ananas	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

63%

cette semaine

fait  
maison

Semaine du 8 au 12 septembre 2025

	Lundi 08 septembre	Mardi 09 septembre
Entrée	Tomates au basilic Salade verte maïs	Concombre à la crème Crudités croquantes Aïoli
Plat	Omelette pommes de terre emmental	Sauté de dinde Basquaise
Garniture	Végétarien	 Riz pilaf
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	 Yaourt bio	Fruit

Retrouvez les menus de la cantine sur  
[www.valeurs-culinaires.fr](http://www.valeurs-culinaires.fr)

ou en flashant ce QR code



Suivez nous sur



Retrouvez nos actualités, les menus, des offres d'emploi

	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Entrée	Rosette cornichon Mortadelle	Salade façon niçoise Salade mêlée à la mimolette
Plat	Cabillaud crème de moutarde	Cheeseburger
Garniture	Epinard à la crème	Frites
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Riz au lait	Fruit

## BON APPÉTIT !

# AU MENU

68%

cette semaine

fait  
maison

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

# BON APPÉTIT !

Lundi 15 septembre

Mardi 16 septembre

Jeudi 18 septembre

Vendredi 19 septembre

Entrée

Céleri rémoulade  
Coleslaw

Pâté de campagne  
Saucisson à l'ail

Salade marco polo  
Salade de riz au thon

Œuf dure mayonnaise  
Salade verte  
fromage croûton

Plat

Haut de cuisse de poulet grillé

Parmentier de poisson

Rôti de porc à l'italienne (romarin,ail)

Gratin de pâtes béchamel à l'Edam

Garniture

Riz pilaf

Salade verte

Haricots beurre à l'ail

Végétarien

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

Fruit

Liégeois chocolat

Fruit

Clafoutis aux mirabelles

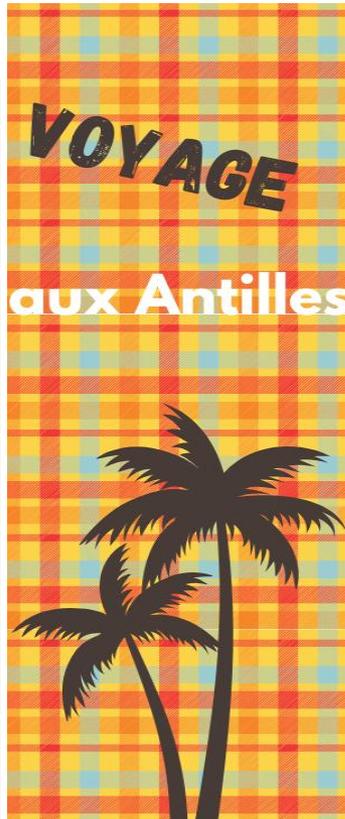
VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

60% fait maison  
cette semaine

VILLE DE  
**Gencay**

Semaine du 22 au 26 septembre 2025



	Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre
Entrée	Salade de blé concombre oignons rouge Salade de coquillettes tomates poivrons	Radis beurre Macédoine vinaigrette
Plat	Quiche courgette et thon	 Mijoté de Bœuf à la tomate
Garniture	Salade verte	Tortis
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Flan pâtissier

	Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
Entrée	<b>LES ANTILLES</b> Salade ananas crevettes Salade à l'antillaise bananes riz thon poivrons creme épices)	Taboulé à la menthe  Salade mexicaine
Plat	Rougail saucisse	Lasagnes ricotta-épinard
Garniture	 Riz	<i>Végétarien</i>
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Blanc manger coco	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

75% fait maison  
cette semaine



Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

	Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre		Jeudi 02 octobre	Vendredi 03 octobre
Entrée	Salade Waldorf  Coleslaw 	Salade de blé, haricots verts, radis rose  Salade  de pâtes olives	<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>	Salade croûton emmental  Salade verte  fraicheur italienne	Choux fleurs  vinaigrette Salade de chicon  aux noix
Plat	Jambon grill sauce béarnaise 	Croque courgette- vache qui rit 		Poulet rôti 	Cabillaud  crème de chorizo
Garniture	Purée  de pommes de terre	Salade <i>Végétarien</i>		Pommes rissolées 	Purée de céleri 
Fromage	Fromage	Fromage blanc		 Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Compote		Fruit	Salade de fruits 

## 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.



VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

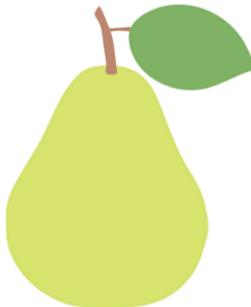
65%

cette semaine

fait  
maison

VILLE DE  
**Gencay**

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	Radis beurre Betterave vinaigrette	Pâté de campagne 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...	Carottes râpées Haricots vert vinaigrette	Salade de tomate Endives au bleu
Plat	Pizza aux 3 fromages	Blanquette de poisson	 <p>LA POIRE bien sûr !</p>	Boudin blanc	Parmentier de bœuf
Garniture	Salade verte <i>Végétarien</i>	Carotte vapeur		Aux deux pommes	Salade verte
Fromage	Petit suisse	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Banane sauce au chocolat	Fruit		Ile flottante	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

70% fait maison  
cette semaine

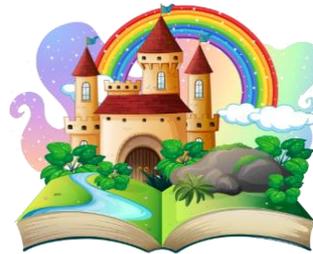
VILLE DE  
**Gencay**

Semaine du 13 au 17 octobre 2025

	Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre
Entrée	Brocolis vinaigrette Chou fleur vinaigrette	Bâtonnets de légumes crème ciboulette salade de chou blanc râpé emmental
Plat	Chili con carné	Croissant béchamel mimolette emmental
Garniture	 Riz	Salade <i>Végétarien</i>
Fromage	Fromage	Petit suisse
Dessert	Fruit	Pomme au four



Chaque jour,  
un conte de fées  
dans ton assiette



	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Entrée	Salade croûton fromage Salade pommes et noix	Carotte râpée au jus d'orange Radis rose
Plat	Curry de poisson	 Bœuf au paprika
Garniture	Purée de carottes	Semoule aux 4 épices
Fromage		Fromage
Dessert	Gâteau au fromage blanc	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