

AU MENU

% fait
maison
cette semaine

Semaine du 01er au 05 septembre 2025

	Lundi 01 septembre	Mardi 02 septembre		Jeudi 04 septembre	Vendredi 05 septembre
Entrée	salade de haricots blancs et tomates 🌿	Soupe froide de betteraves à l'ail 🌿	<p>En avant pour une nouvelle année !</p>  <p>BONNE RENTRÉE DES CLASSES</p>	Pastèque	Coleslaw 🌿
Plat	 Nuggets de volaille  Poisson pané	 Bœuf à la provençale Œufs durs 🌿		Lasagnes de courgettes et mozzarella 🌿	 Filet de poisson meunière
Garniture	Frites	Haricots verts		Végétarien	Riz aux petits légumes 🌿
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Yaourt
Dessert	Compote pomme	Fruit		Mousse au chocolat 🌿	Salade de fruits frais 🌿

BON APPÉTIT !

AU MENU

% fait maison
cette semaine



Semaine du 8 au 12 septembre 2025

	Lundi 08 septembre	Mardi 09 septembre
Entrée	Tomates au basilic	Crudités croquantes et aïoli
Plat	Omelette pommes de terre / emmental	Sauté de dinde Basquaise Riz mélangé aux lentilles corail et légumes
Garniture	Végétarien	Riz créole
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Smoothie aux fruits rouges	Panna cotta au chocolat

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

Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Salade mêlée à la mimolette	Rosette, cornichons Riz au surimi
Couscous aux merguez Couscous végétarien	Cabillaud, crème de moutarde
	Pommes vapeur
Yaourt	Fromage
Salade de fruits frais	Riz au lait

BON APPÉTIT !

AU MENU

% fait maison
cette semaine



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

	Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre
Entrée	Céleri rémoulade	Clafoutis de légumes
Plat	Haut de cuisse de poulet grillé Riz au thon	Gratin de pâtes, béchamel à l'edam
Garnitur	Riz pilaf	 Végétarien
Fromage	Yaourt	 Fromage
Dessert	Abricots au sirop	Fruit

	Jeudi 18 septembre	Vendredi 19 septembre
	Salade de riz océane	Salade verte aux croûtons
	Rôti de porc à l'italienne (romarin/ail) Omelette nature	 Parmentier de poisson
	Haricots beurre à l'ail	
	Yaourt	Fromage
	Crinkles au chocolat	Crème caramel

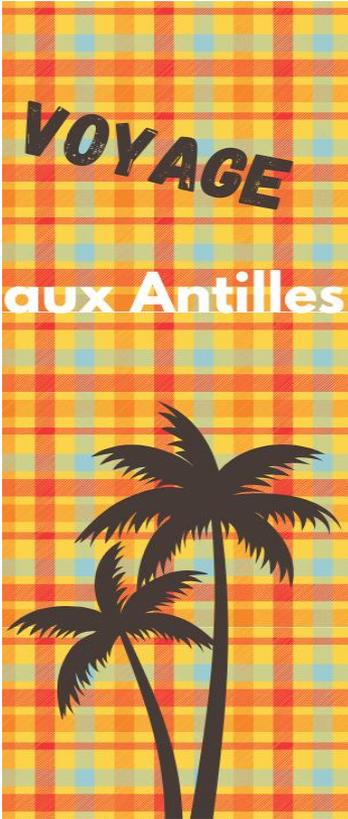
BON APPÉTIT !

AU MENU

% fait maison
cette semaine



Semaine du 22 au 26 septembre 2025

	Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre		Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre	
Entrée	Concombres vinaigrette 	Macédoine mayonnaise 		Salade ananas crevettes  	Salade de pâtes au surimi	
Plat	Beignets de poisson 	Mijoté de bœuf à la tomate  		Rougail saucisse  	Rougail colin  	Quiche courgettes et thon 
Garniture	Blé aux carottes 	Tortis		Riz	Salade verte	
Fromage	Fromage	Fromage		Yaourt	Fromage	
Dessert	Compote	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

AU MENU

% fait maison
cette semaine



Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

	Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre
Entrée	Salade Waldorf	Salade de blé, haricots verts et radis rose
Plat	Jambon grill sauce béarnaise omelette	Croque courgette-vache qui rit
Garniture	Haricots verts	Salade végétarienne
Fromage	Yaourt	Fromage
Dessert	Fruit	Crumble aux 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 !

	Jeudi 02 octobre	Vendredi 03 octobre
Entrée	Salade fraîcheur italienne (tomate, olive noire, ricotta basilic)	Salade de chicon aux noix
Plat	Pâtes bolognaises Arabiatta	Filet de poisson crème d'aneth
Garniture		Pommes rissolées
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Tiramisu classique	Salade de fruits

BON APPÉTIT !

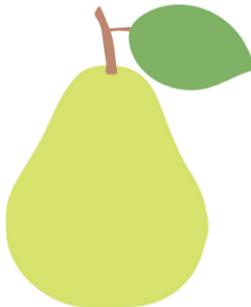


AU MENU

% fait
cette semaine maison



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	Carottes râpées	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...	Macédoine	Assortiment de Crudités
Plat	Pizza aux trois fromages	Médaille de boudin blanc, sauce pommes Quenelle nature	 LA POIRE bien sûr !	Merguez de bœuf	Blanquette de poisson
Garniture	Végétarien Salade verte	Purée de pommes de terre		Choux de Bruxelles	Carottes vapeur
Fromage	Yaourt	Fromage		Fromage	Yaourt
Dessert	Banane sauce chocolat	Ile flottante		Fruit	Moelleux au citron

BON APPÉTIT !

AU MENU

% fait maison
cette semaine



Semaine du 13 au 17 octobre 2025

Lundi 13 octobre

Mardi 14 octobre

Jeudi 16 octobre

Vendredi 17 octobre

Entrée

Haricots verts
vinaigrette

Salade de chou râpé

Salade verte à l'ananas

Wrap de crudité
fromage blanc

Plat

Chili con carne
Chili sin carne

Croissant béchamel
mimolette emmental

Steak haché, sauce
fromagère
Steak végé, sauce
fromagère



Curry de poisson

Garniture

Riz

Salade
Végétarien

Pommes rissolées

Purée de carottes

Fromage

Fromage

Fromage

Yaourt

Fromage

Dessert

Liégeois vanille

Tarte aux pommes

Fruit

Crème chocolat



Chaque jour,
un conte de fées
dans ton assiette



BON APPÉTIT !

