VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

63% 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 rouge mais	Macédoine vinaigrette	En avant pour une nouvelle année !	Duo de Melon et Pastèque	Toast de chèvre chaud
Plat	Steak de veau haché au jus	Filet de poisson Pané au citron		Pizza au Fromages	Bœuf à la provençale
Garniture	Frites	Riz aux petits légumes		Salade verte	Haricots verts
Fromage				Végétarien	
Dessert	Compote	Fromage		Gâteau au chocolat	Fruit

BONNE RENTRÉE DES CLASSES

BON APPÉTIT !

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.

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

75% fait maison cette semaine

Semaine du 8 au 12 septembre 2025

	Lundi 08 septembre	Mardi 09 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Entrée	Concombre vinaigrette	Carottes râpées	Mortadelle pistachée	Salade niçoise (salade tomates poivrons olives thon)
Plat	Omelette pommes de terre emmental	Sauté de dinde Basquaise	Cabillaud crème de ciboulette	Cheeseburger
Garniture	Salade verte	Ebly au beurre	Epinard à la crème	Frites
Fromage	Végétarien			Fromage
Dessert	Yaourt bio	Panna cotta	Salade de fruits	

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

BON APPÉTIT !

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.

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

69% fait maison cette semaine

Semaine du 15 au 19 septembre 2025

	Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre	Jeudi 18 septembre	Vendredi 19 septembre
Entrée	Céleri rémoulade	Pâté de campagne cornichons	Salade de perle au thon	Salade verte mimosa 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		Petit suisse	Fromage	
Dessert	Fruit	Broyé du Poitou		Galette st Michel Crème vanille

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 !

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

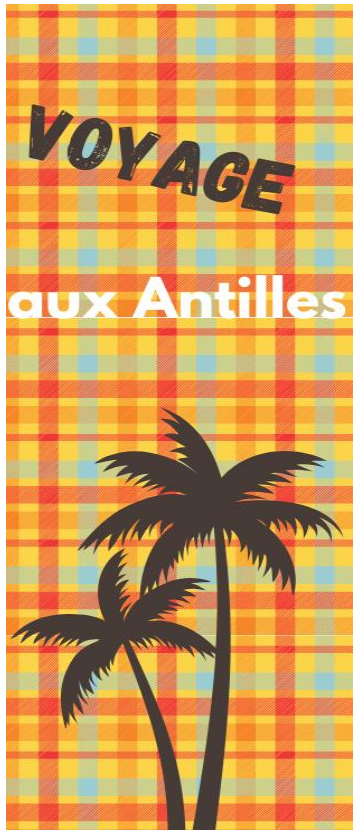
VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

67% fait maison cette semaine

Semaine du 22 au 26 septembre 2025

	Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre	Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
Entrée	Taboulé maison	Macédoine vinaigrette	Salade cocktail (ananas crevettes)	Salade mexicaine (haricots rg et maïs)
Plat	Quiche courgettes et lardons	Mijoté de Bœuf à la tomate	Rougail saucisse	Couscous végétarien
Garniture	Salade verte	Tortis	Riz	Salade verte
Fromage				
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Flan coco	Yaourt aromatisé



Végétarien

BON APPÉTIT !

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.

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

80% 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 de betteraves vinaigrette	Salade de blé, haricots verts, tomates	ITALIEN Salade italienne (tomate mozzarella basilic)	Salade chicon emmental croûton
Plat	Jambon grill sauce béarnaise	Croque courgette-vache qui rit	Pâte Bolognaise	Poulet rôti
Garniture	Purée de pommes de terre	Salade verte		Pommes rissolées
Fromage	Fromage	Végétarien		
Dessert		Crumble pommes	Tiramisu spéculoos	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 !

BON APPÉTIT !

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

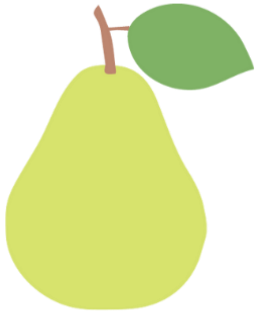
VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

67% fait maison cette semaine

Semaine du 06 au 10 octobre 2025

	Lundi 06 octobre	Mardi 07 octobre	Le fruit de saison	Jeudi 09 octobre	Vendredi 10 octobre
Entrée	Salade d'endives aux noix	Saucisson à l'ail et son beurre	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
Plat	Pizza aux 3 fromages (mozza, emmental, mimolette)	Blanquette de poisson			Parmentier de bœuf
Garniture	Salade verte	Duo de Carottes persillées		LE GRAND REPAS	Salade verte
Fromage	Végétarien				
Dessert	Fromage blanc sucré	Moelleux Chocolat	LA POIRE bien sûr !		Ile flottante



BON APPÉTIT !

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.

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

80% fait maison cette semaine

Semaine du 13 au 17 octobre 2025

	Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Entrée	Salade de brocolis vinaigrette	Salade de pomme de terre oignons rouge vinaigre de cidre	Feuilleté au fromage	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
Fromage		Végétarien		Fromage
Dessert	Yaourt fermier	Banane chocolat	Crème vanille	

Chaque jour, un conte de fées dans ton assiette

BON APPÉTIT !

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