

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

65%

cette semaine

fait
maison



LACS

Semaine du 01er au 05 septembre 2025

	Lundi 01 septembre	Mardi 02 septembre	En avant pour une nouvelle année !  BONNE RENTREE DES CLASSES	Jeudi 04 septembre	Vendredi 05 septembre
Entrée	Salade de Tomates Maïs Concombre Vinaigrette	Macédoine vinaigrette Soupe froide de betteraves à l'ail		Melon Pastèque	Toast de chèvre chaud  Toast de camembert rôti
Plat	Steak de veau haché au jus	Filet de poisson Meunière		Lasagnes de courgette Mozzarella	Bœuf à la provençale
Garniture	Frites	 Riz aux petits légumes		Végétarien	 Haricots verts
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Glace	Fruits au sirop		Gâteau au chocolat	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

72%
fait
maison
cette semaine



LACS

Semaine du 8 au 12 septembre 2025

	Lundi 08 septembre	Mardi 09 septembre
Entrée	Salade verte et maïs Tomates au basilic	Carottes râpées Crudités croquantes Aïoli
Plat	Omelette pommes de terre emmental	Sauté de dinde Basquaise
Garniture	Végétarien	 Riz pilaf
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	 Yaourt bio	Fromage blanc au miel

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
Mortadelle pistachée Rosette cornichon	Salade mêlée à la mimolette
Cabillaud crème de moutarde	Cheeseburger
Epinard à la crème	Frites
Fromage	Fromage
 Semoule au lait	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

cette semaine

72%

fait
maison



LACS

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

Jeudi 18 septembre

Vendredi 19 septembre

Salade de perle marine



Salade de riz au thon

Oeuf dure mayonnaise

Salade verte fromage croûton

Nugget de Volaille



Gratin de pâtes béchamel à l'Edam

Haricots beurre à l'ail

Végétarien

Fromage

Fromage

Compote

Crème vanille

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

75%

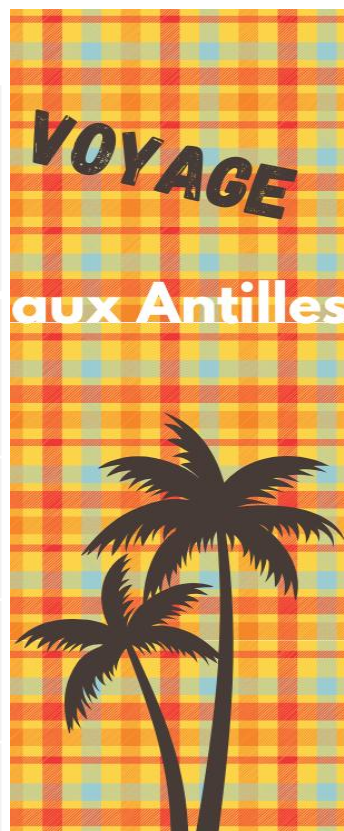
cette semaine

fait
maison



LACS

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 salade de blé concombre	Macédoine Mayonnaise Radis beurre	LES ANTILLES Salade ananas crevettes salade à l'antillaise	Taboulé à la menthe Salade mexicaine
Plat	Poisson Pané	Mijoté de Bœuf à la tomate	Rougail saucisse	Lasagnes ricotta- épinard
Garniture	Petit Pois Carottes	 Tortis	 Riz	 Végétarien
Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage	
Dessert	Ananas au sirop	Mousse au chocolat	Blanc manger coco	

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

79%
cette semaine
fait
maison



LACS

Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

Lundi 29 septembre

Mardi 30 septembre

Jeudi 02 octobre

Vendredi 03 octobre

Entrée

Salade Coleslaw
Salade Waldorf

Salade de blé, haricots
verts, radis rose
Salade de Riz

Plat

Jambon grill
sauce béarnaise

Croque courgette-vache
qui rit

Garniture

Purée
de pommes de terre

Salade
Végétarien

Fromage

 Fromage

Fromage blanc

Dessert

Fruit

Compote

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 !

Salade jambon tomates
pesto
Salade verte fraîcheur
italienne



Pâtes
Bolognaises

ITALIEN

Fromage

Tiramisu
Nutella

Salade croûton
emmental
Salade de chicon
aux noix

Poulet rôti

Pommes rissolées



Fromage

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.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

67%

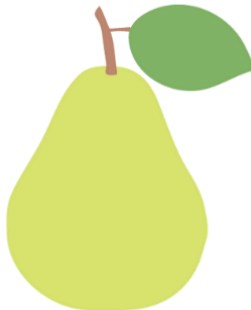
cette semaine

fait
maison



LACS

Semaine du 06 au 10 octobre 2025

	Lundi 06 octobre	Mardi 07 octobre	<i>Le fruit de saison</i> 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...  LA POIRE bien sûr !	Jeudi 09 octobre	Vendredi 10 octobre
Entrée	Betterave Rouge  Vinaigrette Endive au bleu 	Saucisson à l'ail Cervelas			Carottes râpées  Salade de tomates
Plat	Pizza  aux 3 fromages	Blanquette de poisson 		LE GRAND REPAS	 Parmentier de bœuf 
Garniture	 Salade verte	Carottes vapeurs 			Salade verte
Fromage	Petit suisse	Fromage			Fromage
Dessert	Banane  sauce chocolat	Moelleux au citron 			Ile flottante 

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

75%

cette semaine

fait
maison



LACS

Semaine du 13 au 17 octobre 2025

Lundi 13 octobre

Mardi 14 octobre

Entrée

 Haricots verts
vinaigrette
Chou fleur vinaigrette

Salade de pomme de terre
oignons rouge vinaigre de
cidre
salade de chou blanc rapé
emmental

Plat

Chili con carné

Croissant béchamel
mimolette emmental

Garniture

 Riz

Salade

Fromage

Fromage

Petit suisse

Dessert

 Yaourt fermier

Banane



Chaque jour,
un conte de fées
dans ton assiette



Jeudi 16 octobre

Vendredi 17 octobre

Salade verte Ananas

Carotte râpée
au jus d'orange
Salade verte crouton

Salade
pommes et noix

Curry de poisson

Tajine sucré salé
au poulet

Purée de carottes

 Semoule
aux 4 épices

Fromage

Fromage

Crème au chocolat

Compote

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