

# AU MENU

65% 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 Tomates Maïs 🌿		<p><b>En avant pour une nouvelle année !</b></p> <p><b>BONNE RENTRÉE DES CLASSES</b></p>	Melon Pastèque	Toast de chèvre chaud 🌿
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 🌿		<p>Végétarien</p>	Haricots verts 🌿
Fromage		Fromage			
Dessert	Glace	Fruits au sirop		Gâteau au chocolat 🌿	Fruit

## BON APPÉTIT !

# AU MENU

cette semaine

72%

fait  
maison

**Semaine du 8 au 12 septembre 2025**

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

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

## BON APPÉTIT !

# AU MENU

72% 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

# BON APPÉTIT !

Lundi 15 septembre

Mardi 16 septembre

Jeudi 18 septembre

Vendredi 19 septembre

Entrée

Salade Verte crouton maïs

Plat

Haut de cuisse de poulet grillé

Parmentier de poisson

Garniture

 Riz pilaf

Fromage

Fromage

Dessert

Fruit

 Yaourt bio

Jeudi 18 septembre

Salade de perle marine

Nugget de Volaille

Haricots beurre à l'ail

Compote

Vendredi 19 septembre

Œuf dure mayonnaise

 Gratin de pâtes béchamel à l'Edam

Végétarien

Crème vanille

# AU MENU

cette semaine

75%

fait  
maison



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

## 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

79% fait maison  
cette semaine



Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

	Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre
Entrée		
Plat	Jambon grill sauce béarnaise	Croque courgette-vache qui rit
Garniture	Purée de pommes de terre	Salade
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 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
Salade jambon tomates pesto	Salade croûton emmental
Pâtes Bolognaises 	Poulet rôti
ITALIEN	Pommes rissolées
Tiramisu Nutella	Salade de fruits

# BON APPÉTIT !

# AU MENU

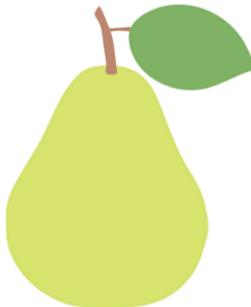
67%

cette semaine

fait  
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	Betterave Rouge Vinaigrette	Saucisson à l'ail	<p>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...</p>  <p>LA POIRE bien sûr !</p>		Carottes râpées
Plat	Pizza aux 3 fromages	Blanquette de poisson		LE GRAND REPAS	 Parmentier de bœuf
Garniture	Salade verte <i>Végétarien</i>	Carottes vapeurs			Salade verte
Fromage					
Dessert	Banane sauce chocolat	Moelleux au citron			ile flottante

## BON APPÉTIT !

# AU MENU

75%

cette semaine

fait  
maison



Semaine du 13 au 17 octobre 2025

	Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre
Entrée	 Haricots verts vinaigrette	
Plat	Chili con carné	Croissant béchamel mimolette emmental
Garniture	 Riz	Salade
Fromage		Petit suisse
Dessert	 Yaourt fermier	Banane



Chaque jour,  
un conte de fées  
dans ton assiette



	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
	Curry de poisson	Tajine sucré salé au poulet
	Purée de carottes	 Semoule aux 4 épices
	Fromage	Fromage
	Crème au chocolat	Compote

## BON APPÉTIT !