

AU MENU

65%
fait
maison
cette semaine



Semaine du 01er au 05 septembre 2025

En avant pour
une nouvelle
année !



BONNE
RENTREE DES
CLASSES

	Lundi 01 septembre	Mardi 02 septembre		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 AB 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	AB Riz aux petits légumes		Végétarien	AB Haricots verts
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Glace	Fruits au sirop		Gâteau au chocolat	Fruit

BON APPÉTIT !

AU MENU

72%
fait
maison
cette semaine

Semaine du 8 au 12 septembre 2025

	Lundi 08 septembre	Mardi 09 septembre		Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Entrée	Salade verte et maïs Tomates au basilic	Carottes râpées Crudités croquantes Aïoli	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	Mortadelle pistachée Rosette cornichon	Salade mêlée à la mimolette
Plat	Omelette pommes de terre emmental	Sauté de dinde Basquaise		Cabillaud crème de moutarde	Cheeseburger
Garniture	Végétarien	 Riz pilaf		Epinard à la crème	Frites
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	 Yaourt bio	Fromage blanc au miel		 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

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 !

Jeudi 18 septembre

Vendredi 19 septembre

Salade de perle marine
AB Salade de riz au thon

Oeuf dure mayonnaise
Salade verte fromage croûton

Nugget de Volaille

AB Gratin de pâtes béchamel à l'Edam

Haricots beurre à l'ail

Végétarien

Fromage

Fromage

Compote

Crème vanille



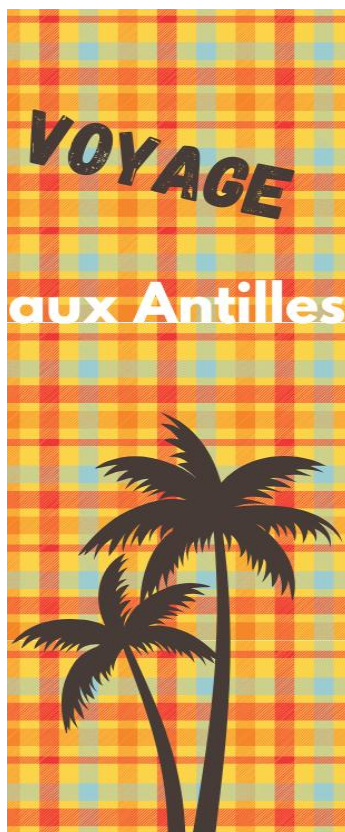
Fait maison

AU MENU

75%
fait
maison
cette semaine



Semaine du 22 au 26 septembre 2025



	Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre
Entrée	Salade de coquillettes tomates poivrons salade de blé concombre	Macédoine Mayonnaise Radis beurre
Plat	Poisson Pané	Mijoté de Bœuf à la tomate
Garniture	Petit Pois Carottes	 Tortis
Fromage	Fromage	 Fromage
Dessert	Ananas au sirop	Mousse au chocolat

Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
LES ANTILLES Salade ananas crevettes salade à l'antillaise	Taboulé à la menthe Salade mexicaine
Rougail saucisse	Lasagnes ricotta- épinard
 Riz	<i>Végétarien</i>
Fromage	Fromage
Blanc manger coco	Yaourt

BON APPÉTIT !

AU MENU

79%

cette semaine

fait
maison

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	<i>La recette de la mousse au chocolat</i> 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 !	Salade jambon tomates pesto Salade verte fraîcheur italienne	Salade croûton emmental Salade de chicon aux noix
Plat	Jambon grill sauce béarnaise	Croque courgette-vache qui rit		 Pâtes Bolognaises	Poulet rôti
Garniture	Purée de pommes de terre	Salade Végétarien		ITALIEN	Pommes rissolées
Fromage	 Fromage	Fromage blanc		Fromage	 Fromage
Dessert	Fruit	Compote		Tiramisu Nutella	Salade de fruits

BON APPÉTIT !

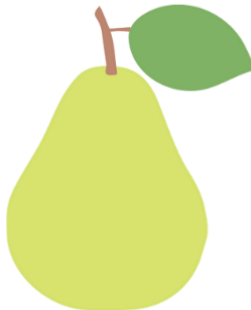
AU MENU

67%

cette semaine

fait
maison

Semaine du 06 au 10 octobre 2025

	Lundi 06 octobre	Mardi 07 octobre	Le fruit de saison	Jeudi 09 octobre	Vendredi 10 octobre
Entrée	Betterave Rouge  Vinaigrette Endive au bleu 	Saucisson à l'ail Cervelas	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 !		Carottes râpées  Salade de tomates
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	Petit suisse 	Fromage			Fromage
Dessert	Banane  sauce chocolat	Moelleux au citron 			Ile flottante 

BON APPÉTIT !

AU MENU

75%
fait
maison
cette semaine



Semaine du 13 au 17 octobre 2025



Chaque jour,
un conte de fées
dans ton assiette



BON APPÉTIT !

	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

Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Salade verte Ananas Salade pommes et noix	Carotte râpée au jus d'orange Salade verte crouton
Curry de poisson	Tajine sucré salé au poulet
Purée de carottes	 Semoule aux 4 épices
Fromage	Fromage
Crème au chocolat	Compote