

AU MENU

63% fait maison
cette semaine



Semaine du 01er au 05 septembre 2025

	Lundi 01 septembre	Mardi 02 septembre	<p>En avant pour une nouvelle année !</p>  <p>BONNE RENTRÉE DES CLASSES</p>	Jeudi 04 septembre	Vendredi 05 septembre	
Entrée	Salade de haricots rouge mais	Macédoine vinaigrette			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

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

75% fait maison
cette semaine



Semaine du 8 au 12 septembre 2025

	Lundi 08 septembre	Mardi 09 septembre
Entrée	Concombre vinaigrette	Carottes râpées
Plat	Omelette pommes de terre emmental	Sauté de dinde Basquaise
Garniture	Salade verte	Ebly au beurre
Fromage	Végétarien	
Dessert	Yaourt bio	Panna cotta

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	Salade niçoise (salade tomates poivrons olives thon)
Cabillaud crème de ciboulette	Cheeseburger
Epinard à la crème	Frites
	Fromage
Salade de fruits	

BON APPÉTIT !

AU MENU

69% fait maison
cette semaine



Semaine du 15 au 19 septembre 2025

	Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre
Entrée	Céleri rémoulade	Pâté de campagne cornichons
Plat	Haut de cuisse de poulet grillé	Parmentier de poisson
Garniture	Riz pilaf	Salade verte
Fromage		Petit suisse
Dessert	Fruit	Broyé du Poitou

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 au thon	Salade verte mimosa fromage croûton
Rôti de porc à l'italienne (romarin,ail)	Gratin de pâtes béchamel à l'Edam
Haricots beurre à l'ail	Végétarien
Fromage	
	Galette st Michel Crème vanille

BON APPÉTIT !

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	AB Tortis		AB Riz	Salade verte
Fromage					Végétarien
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat		Flan coco	Yaourt aromatisé

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

80% fait maison
cette semaine



Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

	Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre
Entrée	Salade de betteraves vinaigrette	Salade de blé, haricots verts, tomates
Plat	Jambon grill sauce béarnaise	Croque courgette-vache qui rit
Garniture	Purée de pommes de terre	Salade verte
Fromage	Fromage	Végétarien
Dessert		Crumble 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. Batta 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	ITALIEN Salade italienne (tomate mozzarella basilic)	Salade chicon emmental croûton
Plat	AB Pâte Bolognaise	Poulet rôti
Garniture		Pommes rissolées
Fromage		
Dessert	Tiramisu spéculoos	Fruit

BON APPÉTIT !

AU MENU

67% fait maison
cette semaine



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	Salade d'endives aux noix 🌿	Saucisson à l'ail et son beurre	<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 (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 🌿				Île flottante 🌿

BON APPÉTIT !

AU MENU

80%

cette semaine

fait
maison



Semaine du 13 au 17 octobre 2025

	Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre
Entrée	Salade de brocolis vinaigrette	Salade de pomme de terre oignons rouge vinaigre de cidre
Plat	Chili con carné	Croissant béchamel mimolette emmental
Garniture	Riz	Salade
Fromage		Végétarien
Dessert	Yaourt fermier	Banane chocolat



Chaque jour,
un conte de fées
dans ton assiette



	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Entrée	Feuilleté au fromage	Carotte râpée au jus d'orange
Plat	Curry de poisson	Tajine sucré salé au poulet
Garniture	Purée de carottes	Semoule aux 4 épices
Fromage		Fromage
Dessert	Crème vanille	

BON APPÉTIT !