

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

65% 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 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



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](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
Entrée	Mortadelle pistachée Rosette cornichon	Salade mêlée à la mimolette
Plat	Cabillaud crème de moutarde	Cheeseburger
Garniture	Epinard à la crème	Frites
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	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

72%  
fait  
maison  
cette semaine



Semaine du 15 au 19 septembre 2025

	Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre
Entrée	<p>Coleslaw</p> <p>Céleri rémoulade</p>	<p>Salade Verte crouton maïs</p>
Plat	<p>Haut de cuisse de poulet grillé</p>	<p>Parmentier de poisson</p>
Garniture	<p> Riz pilaf</p>	
Fromage	<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>
Dessert	<p>Fruit</p>	<p> Yaourt bio</p>

## 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
	<p>Salade de perle marine</p> <p> Salade de riz au thon</p>	<p>Oeuf dure mayonnaise</p> <p>Salade verte fromage croûton</p>
	<p>Nugget de Volaille</p>	<p> Gratin de pâtes béchamel à l'Edam</p>
	<p>Haricots beurre à l'ail</p>	<p>Végétarien</p>
	<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>
	<p>Compote</p>	<p>Crème vanille</p>

# 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

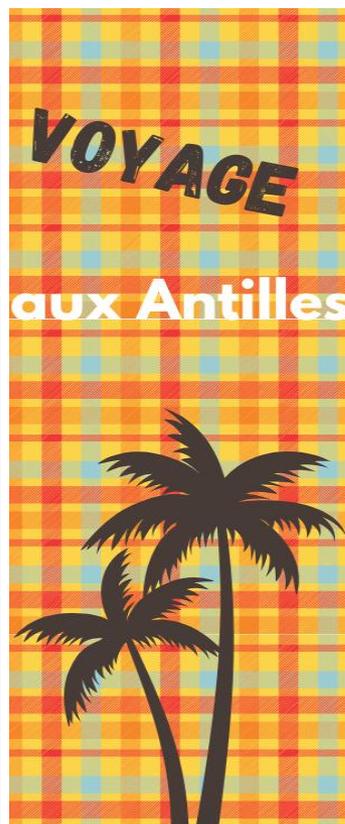
75%

cette semaine

fait  
maison



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
Entrée	<b>LES ANTILLES</b> Salade ananas crevettes  salade à l'antillaise	Taboulé à la menthe  Salade mexicaine
Plat	Rougail saucisse	Lasagnes ricotta- épinard
Garniture	 Riz	<i>Végétarien</i>
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	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

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

79% 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 Coleslaw Salade Waldorf	Salade de blé, haricots verts, radis rose Salade de Riz	<p><i>La recette de la mousse au chocolat</i> pour 6 personnes</p> <p>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. Batre 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.</p> <p>Régale-toi !</p>	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		ITALIEN	Pommes rissolées
Fromage	 Fromage	 Fromage blanc		Fromage	 Fromage
Dessert	Fruit	Compote		Tiramisu Nutella	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

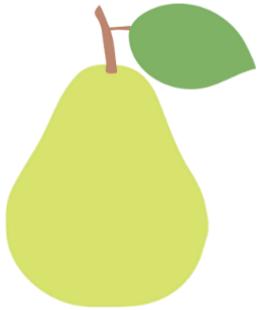
67%

cette semaine

fait  
maison

Montgivray

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 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...		Carottes râpées  Salade de tomates
Plat	Pizza  aux 3 fromages	Blanquette de poisson 		<b>LE GRAND REPAS</b>	 Parmentier de bœuf 
Garniture	 Salade verte	Carottes vapeurs 			Salade verte
Fromage	 Petit suisse	Fromage	LA POIRE bien sûr !		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% fait maison  
cette semaine



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
Entrée	Salade verte Ananas salade pommes et noix	Carotte râpée au jus d'orange Salade verte crouton
Plat	Curry de poisson	Tajine sucré salé au poulet
Garniture	Purée de carottes	 Semoule aux 4 épices
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	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