

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

67%

cette semaine

fait
maison



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 haricots rouges mais	Macédoine vinaigrette		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	Haricots verts	 Riz aux petits légumes		Végétarien	Pâtes
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Fruits au sirop		Glace	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

80%
fait
maison
cette semaine



Semaine du 8 au 12 septembre 2025

	Lundi 08 septembre	Mardi 09 septembre		Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Entrée	Tomates au basilic	Carottes râpées	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	Rosette cornichon	Salade mêlée à la mimolette
Plat	Omelette pommes de terre emmental	Sauté de dinde Basquaise		Cabillaud crème de moutarde	Pâtes à la bolognaise
Garniture	Végétarien	 Riz pilaf		Petits pois	
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Smoothie aux pêches	Fruit		Fromage blanc confiture	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

67%

cette semaine

fait
maison



Semaine du 15 au 19 septembre 2025

Lundi 15 septembre

Mardi 16 septembre

Entrée

Céleri
rémolade

Pâté de campagne

Plat

Haut de cuisse
de poulet grillé

Parmentier
de poisson

Garniture

Riz pilaf

Fromage

Fromage

Dessert

Fruit

 Yaourt bio

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 riz
au thon

Betteraves
vinaigrette

Rôti de porc
à l'italienne

Piazza aux trois
fromages

Haricots beurre
à l'ail

Végétarien
Salade verte

Fromage

Fromage

Fruit

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

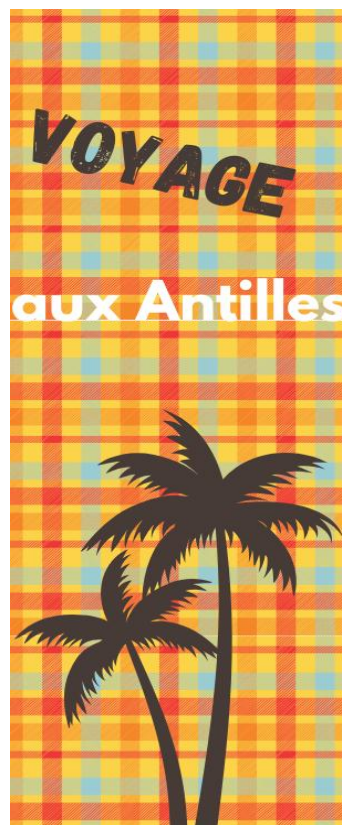
67%

cette semaine

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	Radis beurre	LES ANTILLES salade à l'antillaise (bananes riz thon poivrons crème épices)	Taboulé à la menthe
Plat	Quiche courgette et thon	Mijoté de Bœuf à la tomate	Rougail saucisse	Lasagnes ricotta- épinard
Garniture	Salade verte	 Tortis	 Riz	<i>Végétarien</i>
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Eclair au chocolat	Flan coco	Fromage blanc au miel

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

80%
fait
maison
cette semaine



Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

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
Végétarien

Jeudi 02 octobre

Vendredi 03 octobre

Entrée
Coleslaw

Entrée
Salade de blé, haricots
verts, radis rose

Salade
tomates pesto

Haricots verts
vinaigrette

Plat
Jambon grill
sauce béarnaise

Plat
Croque courgette-
vache qui rit

 Pâtes
au saumon

Poulet rôti

Garniture
Purée
de pommes de terre

Salade
Végétarien

Pommes rissolées

Fromage

Fromage blanc

Fromage

 Fromage

Dessert
Fruit

Crumble pommes

Flamby 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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

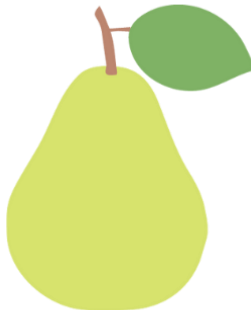
68%

cette semaine

fait
maison



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	Radis beurre	Saucisson à l'ail		 Salade de pâtes au surimi	Carottes râpées
Plat	 Gratin de pâtes béchamel à l'édam	Blanquette de poisson		Haut de cuisse de poulet	Parmentier de bœuf
Garniture	Salade verte	Carotte vapeur		Haricots verts persillés	Salade verte
Fromage	Petit suisse	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Banane sauce chocolat	Moelleux au citron		Liégeois vanille	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

80%

cette semaine

fait
maison



Semaine du 13 au 17 octobre 2025

Lundi 13 octobre

Mardi 14 octobre

Entrée

Chou fleur
vinaigrette

salade de chou blanc
râpé emmental

Plat

Chili con
carné

Croissant béchamel
mimolette emmental

Garniture



Riz

Végétarien
salade

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

Fruit

Mousse
au chocolat



Chaque jour,
un conte de fées
dans ton assiette



Jeudi 16 octobre

Vendredi 17 octobre

Salade
pommes et noix

Salade verte
crouton fromage



Bœuf
au paprika

Poisson pané
citron

Semoule
aux 4 épices

Purée
de carottes

Fromage

Fromage blanc
aux fruits

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