

AU MENU

des maternelles

43%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 01 au 05 septembre 2025

	Lundi 01 septembre	Mardi 02 septembre	En avant pour une nouvelle année ! 	Jeudi 04 septembre	Vendredi 05 septembre
Entrée	Salade d'haricots rouges Et maïs	Macédoine vinaigrette		Melon	Coleslaw Toast de chèvre chaud
Plat	Nuggets de volaille	 Bœuf à la provençale		Lasagnes Courgettes mozzarella	 Filet de poisson Meunière
Garniture	Frites	Haricots verts		<i>Végétarien</i>	Riz Aux petits légumes
Produit laitier					Yaourt
Dessert	Compote pomme vanille	Fruit	BONNE RENTREE DES CLASSES	Gâteau au chocolat	

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.



AU MENU

des maternelles

75%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 08 au 12 septembre 2025

	Lundi 08 septembre	Mardi 09 septembre		Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre	
Entrée	Tomates au basilic	Crudités croquantes aioli	<p>Retrouvez les menus de la cantine sur www.valeurs-culinaires.fr</p> <p>ou en flashant ce QR code</p>  <p>Suivez nous sur</p>    <p>Retrouvez nos actualités, les menus, des offres d'emploi</p>	Salade mêlée à la mimolette	Rosette cornichon	
Plat	Tartine italienne (Mozzarella, tomates)	 Sauté de dinde Basquaise		Couscous Aux merguez 	 Cabillaud Crème de moutarde	
Garniture	Végétarien	Riz créole			Pommes vapeur	
Produit laitier		Fromage				
Dessert	Smoothie fruits rouges				Riz au lait	Salade de fruits

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.



AU MENU

des maternelles

68%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 15 au 19 septembre 2025

	Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre
Entrée	Céleri rémoulade	Salade verte, fromage, croûtons
Plat	Haut De cuisse de poulet grillé	Gratin de pâtes Béchamel à l'Edam
Garniture	Riz pilaf	<i>Végétarien</i>
Produit laitier		
Dessert	Fruit	Crinkles au chocolat

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
Entrée	Salade de perles océane	Œuf dur mayonnaise
Plat	Rôti de porc À l'italienne (Romarin, ail)	Parmentier De poissons
Garniture	Haricots beurre À l'ail	
Produit laitier	Yaourt	
Dessert		Crème caramel

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.



AU MENU

des maternelles

56%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 22 au 26 septembre 2025

	Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre		Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
Entrée	Concombre vinaigrette	Macédoine vinaigrette		<u>Thème Les Antilles</u> Salade ananas crevettes	Salade de pâtes Au surimi
Plat	Nuggets de volaille	Mijoté de bœuf À la tomate		Rougail saucisses	Quiche Courgette - thon
Garniture	Blé aux carottes	Tortis		Riz	Salade verte
Produit laitier		Yaourt			
Dessert	Fruit			Flan coco	Fromage blanc aux fruits

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.



AU MENU

des maternelles

75%
cette semaine
fait
maison

SAINT GREGOIRE

Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

	Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre		Jeudi 02 octobre	Vendredi 03 octobre	
Entrée	Salade Waldorf 	Salade de blé, Haricots verts, radis roses 	<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. 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.</p> <p>Régale-toi !</p>	<u>Thème Italie</u> Salade tomates pesto 	Salade de chicon Aux noix 	
Plat	 Jambon grill Saucez Béarnaise 	Croque  Courgette vache Qui rit 		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.	 Pâtes  À la Bolognaise	 Filet de poisson Crème d'aneth 
Garniture	Haricots verts Persillade 	<i>Végétarien</i> Salade verte 		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.		Pommes rissolées
Produit laitier		Fromage blanc		Mettre au réfrigérateur pendant plusieurs heures avant de déguster pour que la mousse prenne.		
Dessert	Compote 				Tiramisu classique 	Fruits

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.



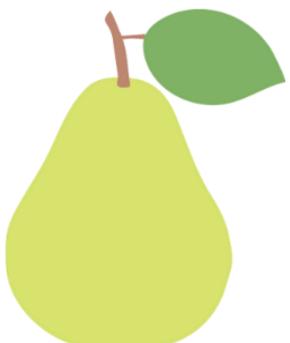
AU MENU

des maternelles

50%
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	Radis beurre	Carottes râpées	<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>	Salade aux poires et bleu	Saucisson à l'ail
Plat	Pizza Aux 3 fromages (Mozzarella, emmental, Mimolette)	Médaille De boudin blanc Sauce aux pommes		Chipolatas aux herbes	 Blanquette De poissons
Garniture	Salade verte <i>Végétarien</i>	Purée De pommes de terre		Coquillettes	Carottes vapeur
Produit laitier					Yaourt
Dessert	Banane sauce chocolat	Gâteau aux pommes			

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.



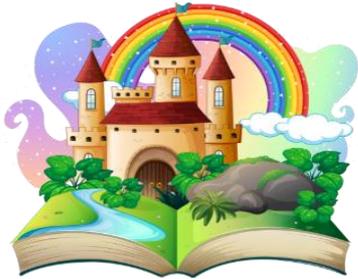
AU MENU

des maternelles

62%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 13 au 17 octobre 2025

	Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre		Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Entrée	Haricots verts vinaigrette	Salade de chou blanc râpé	 <p>Chaque jour, un conte de fées dans ton assiette</p> 	Salade de pommes et noix	Bâtonnets de légumes crème ciboulette
Plat	 Chili con carne	Croissant béchamel mimolette emmental		Steak haché  sauce fromagère	Curry de poissons
Garniture	Riz	<i>Végétarien</i> Salade verte		Pommes rissolées	Purée de céleri et carottes
Produit laitier	Yaourt				
Dessert		Tarte aux pommes		Fruit	Crème chocolat

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.

