

AU MENU

des élémentaires

65%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 01 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 d'haricots rouges Et maïs Salade d'haricots blancs, Tomates	Macédoine vinaigrette Soupe froide de betterave À l'ail		Melon Pastèque	Coleslaw Toast de chèvre chaud
Plat	Nuggets de volaille	Bœuf à la provençale		Lasagnes Courgettes mozzarella	Filet de poisson Meunière
Garniture	Frites	Haricots verts		Végétarien	Riz Aux petits légumes
Produit laitier	Fromage Yaourt	Fromage Yaourt		Fromage Yaourt	Fromage Yaourt
Dessert	Compote pomme vanille Fruit	Tiramisu classique Fruit		Gâteau au chocolat Fruit	Compote de fruits Fruit

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 élémentaires

80%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 08 au 12 septembre 2025

	Lundi 08 septembre	Mardi 09 septembre	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
Entrée	Tomates au basilic Salade verte et maïs	Crudités croquantes aïoli Carottes râpées			Salade façon niçoise (salade, tomates, poivrons, olives, thon) Salade mêlée à la mimolette	Rosette cornichon Mortadelle pistachée
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 Yaourt	Fromage Yaourt			Fromage Yaourt	Fromage Yaourt
Dessert	Smoothie fruits rouges Fruit	Panna cotta chocolat Fruit			Riz au lait Fruit	Salade de fruits Fruit

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 élémentaires

80%
cette semaine
fait
maison



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

Lundi 15 septembre

Mardi 16 septembre

Jeudi 18 septembre

Vendredi 19 septembre

Entrée

Céleri rémoulade
Coleslaw

Clafoutis de légumes
Salade verte, fromage,
croûtons

Salade de perles océane
Salade de riz au thon

Œuf dur mayonnaise
Salade verte fromage
Et croûtons

Plat

 Haut
De cuisse de poulet grillé

Gratin de pâtes
Béchamel à l'Edam

 Rôti de porc
À l'italienne
(Romarin, ail)

 Parmentier
De poissons

Garniture

Riz pilaf

Végétarien

Haricots beurre
À l'ail

Produit
laitier

Fromage
Yaourt

Fromage
Yaourt

Fromage
Yaourt

Fromage
Yaourt

Dessert

Fruit
Abricots au sirop

Crinkles au chocolat
Fruit

Fruit
Salade de fruits

Fruit
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.



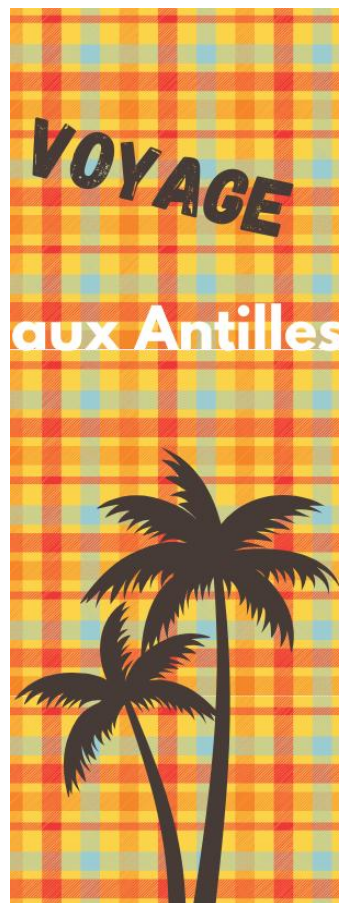
AU MENU

des élémentaires

65%
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 Pastèque	Radis beurre Macédoine vinaigrette	Thème Les Antilles Salade ananas crevettes Salade à l'Antillaise (Banane, riz, thon, poivrons, crème, épices)	Salade de pâtes Au surimi Salade Mexicaine
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	Fromage Yaourt	Fromage Yaourt	Fromage Yaourt	Fromage Yaourt
Dessert	Fruit Compote	Mousse au chocolat Fruit	Flan coco Fruit	Fromage blanc aux fruits Fruit

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.



VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

des élémentaires

85%
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
Coleslaw

Salade de blé,
Haricots verts, radis roses
Salade de choux,
Dés de jambon, emmental

Plat

 Jambon grill
Saucez Béarnaise

Croque
Courgette vache Qui rit

Garniture

Haricots verts
Persillade

Végétarien

Salade verte

Produit
laitier

Fromage

Fromage blanc

Dessert

Fruit
Compote

Fruit
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. 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 !

Thème Italie

Salade tomates pesto
Salade verte fraîcheur
italienne (tomate, olives
noires, ricotta, basilic)

 Pâtes
À la Bolognaise

Fromage
Yaourt

Fruit
Tiramisu classique

Salade de chicon
Aux noix
Salade croutons, maïs

 Filet de poisson
Crème d'aneth

Pommes rissolées

Fromage
Yaourt

Salade de fruits
Fruit

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.



VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

des élémentaires

70%

cette semaine

fait
maison

SAINT GREGOIRE

Semaine du 06 au 10 octobre 2025

Lundi 06 octobre

Mardi 07 octobre

Le fruit de saison

Jeudi 09 octobre

Vendredi 10 octobre

Entrée

Radis beurre
Endive au bleu

Salade de tomates
Carottes râpées

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...

Salade aux poires et au
bleu
Salade aux croûtons et
noix

Cervelas
Saucisson à l'ail

Plat

Pizza
Aux 3 fromages
(Mozzarella, emmental,
Mimolette)

Médailon
De boudin blanc
Sauce aux pommes

Chipolats aux herbes

 Blanquette
De poissons

Garniture

Salade verte
Végétarien

Purée
De pommes de terre

Coquillettes

Carottes vapeur

Produit
laitier

Fromage
Yaourt

Fromage
Yaourt

Fromage
Yaourt

Fromage
Yaourt

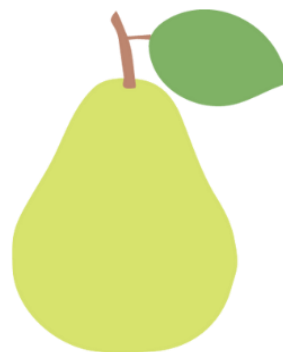
Dessert

Banane sauce chocolat
Fruit

Gâteau aux pommes
Fruit

Ile flottante
Fruit

Moelleux au chocolat
Fruit



LA POIRE bien sûr !

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.



VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

des élémentaires

70%

cette semaine

fait
maison

SAINT GREGOIRE

Semaine du 13 au 17 octobre 2025

Lundi 13 octobre

Mardi 14 octobre

Entrée

Haricots verts
vinaigrette
Chou-fleur
vinaigrette

Salade de pommes de
terre oignons rouges
vinaigre de cidre
salade de chou blanc râpé
emmental

Plat

 Chili con carne

Croissant béchamel
mimolette emmental

Garniture

Riz

Salade verte

Produit
laitier

Fromage
Yaourt

Fromage
Yaourt

Dessert

Liégeois vanille
Fruit

Tarte aux pommes
Fruit



Chaque jour,
un conte de fées
dans ton assiette



Jeudi 16 octobre

Vendredi 17 octobre

Salade verte ananas
Salade de pommes et noix

Wrap de crudités,
Fromage blanc
Bâtonnets de légumes
crème ciboulette

 Steak haché
Sauce fromagère

 Curry de poissons

Pommes rissolées

Purée de carottes

Fromage
Yaourt

Fromage
Yaourt

Trifle aux pêches
Fruit

Crème vanille
Fruit

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.

