

# AU MENU

63% fait maison  
cette semaine



Rouillé

Semaine du 01 au 05 septembre 2025

En avant pour  
une nouvelle  
année !



BONNE  
RENTRÉE DES  
CLASSES

	Lundi 01 septembre	Mardi 02 septembre		Jeudi 04 septembre	Vendredi 05 septembre
Entrée		Macédoine vinaigrette		Melon	
Plat	Steak de veau haché au jus	Filet de poisson Meunière		Lasagnes de courgette Mozzarella	Bœuf à la provençale
Garniture	Pomme de Terre sautées	Riz		Végétarien	Haricots verts
Fromage	Fromage			Fromage	Fromage
Dessert	Glace	Fruits		Gâteau à l'ananas	Salade de fruits
Goûter	Pain Confiture Lait	Clafoutis abricot Sirop		Biscuit Fruit Lait	Biscuit Lait Chocolat Compote

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

63% fait maison  
cette semaine



Rouillé

Semaine du 08 au 12 septembre 2025

	Lundi 08 septembre	Mardi 09 septembre		Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
<b>Entrée</b>	Tomates au basilic		<p>Retrouvez les menus de la cantine sur <a href="http://www.valeurs-culinaires.fr">www.valeurs-culinaires.fr</a></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>	Mortadelle pistachée	Salade verte
<b>Plat</b>	Quiche aux Légumes	Sauté de dinde Basquaise		Cabillaud Sauce Moutarde douce	Cheeseburger
<b>Garniture</b>	Salade verte	 Blé		Epinard à la crème	Potatoes
<b>Fromage</b>		Fromage			Fromage
<b>Dessert</b>	 Yaourt bio	Fromage blanc au miel		Riz au lait Au chocolat	Fruit
<b>Goûter</b>	Biscuit Lait Fruit	Moelleux au citron Yaourt Sirop		Biscuit Laitage Fruit	Banane Lait Biscuit

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

54%  
cette semaine  
fait maison



Rouillé

Semaine du 15 au 19 septembre 2025

	Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre	<b>DEVINETTES</b>	Jeudi 18 septembre	Vendredi 19 septembre
<b>Entrée</b>		Pâté de campagne	<b>1. Quel est le pain préféré du magicien ?</b>	Salade perles marines	<b>Végétarien</b>
<b>Plat</b>	Haut de cuisse de poulet grillé	Parmentier de poisson	<b>2. Qu'est-ce qui a des dents mais ne mange pas ?</b>	Rôti de porc À l'italienne	Gratin de pâtes béchamel à l'Edam
<b>Garniture</b>	Haricots Blancs		<b>3. Qu'est-ce qui est jaune et qui court vite ?</b>	Haricots beurre à l'ail	Salade verte
<b>Fromage</b>	Fromage	Fromage	<b>4. Qu'est-ce qui peut être servi mais jamais mangé ?</b>	Fromage	Yaourt
<b>Dessert</b>	Fruit	Yaourt bio	<ol style="list-style-type: none"><li>la baguette</li><li>le peigne</li><li>le citron pressé</li><li>une balle de tennis</li></ol>	Abricot au sirop	Fruit
<b>Goûter</b>	Pain Confiture Lait	Flan pâtissier Fruit		Gâteau aux Pommes Lait Fruit	Biscuit Fromage blanc Compote

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% fait maison  
cette semaine



Rouillé

Semaine du 22 au 26 septembre 2025

	Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre		Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
<b>Entrée</b>				LES ANTILLES	
<b>Plat</b>	Quiche courgette et thon	Mijoté de Bœuf à la tomate		Rougail saucisse	Lasagnes Ricotta Epinards
<b>Garniture</b>	Salade verte	Tortis		Riz	Végétarien
<b>Fromage</b>	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
<b>Dessert</b>	Fruit	Tarte au chocolat		Flan coco	Fromage blanc confiture
<b>Goûter</b>	Biscottes Confiture Lait	Biscuit compote lait		Lait Chocolaté Banane	Pain Barre de Chocolat lait

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

66%  
cette semaine  
fait maison



Rouillé

Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

	Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre		Jeudi 02 octobre	Vendredi 03 octobre
Entrée		Végétarien	<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>	ITALIEN	
Plat	Jambon grill sauce béarnaise	Croque courgette-vache qui rit		Pizza Campione (à la viande de bœuf haché)	Poulet rôti
Garniture	Pommes de terre au four	salade		Salade verte	Haricots verts
Fromage	Fromage	Fromage blanc		Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Crumble aux pommes		Panna cotta Fruits rouges	Fruit
Goûter	Pain Fromage Fruit	Compote Biscuit Lait		Petit Suisse Biscuit Fruit	Marbré Fromage blanc 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.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

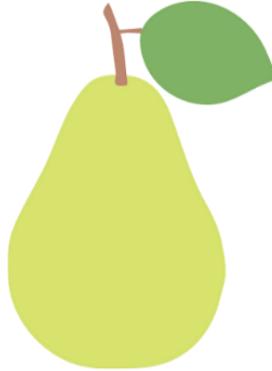
# AU MENU

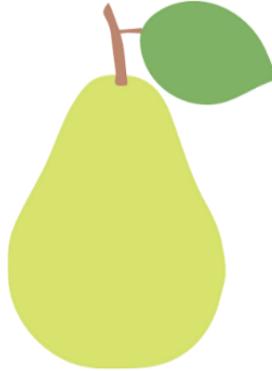
53%  
cette semaine  
fait maison



Rouillé

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	<i>Végétarien</i>	Cervelas	Je suis un fruit à pépins. Mon jus dégouline sur les doigts !		
Plat	Gratin de Pâtes aux Légumes / Fromage	Blanquette de poisson	J'ai un goût doux et sucré. Ma peau est jaune ou verte. Je suis le fruit du poirier. Je suis...	LE GRAND	Parmentier de volaille
Garniture	Salade verte	Carottes vapeurs		REPAS	Salade verte
Fromage	Petit suisse		LA POIRE bien sûr !		Fromage
Dessert	Banane sauce chocolat	Moelleux au citron			1le flottante
Goûter	Biscotte confiture Lait	Pain Fromage Fruit		Cookies Lait Fruit	Biscuit Laitage 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.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

75% fait maison  
cette semaine



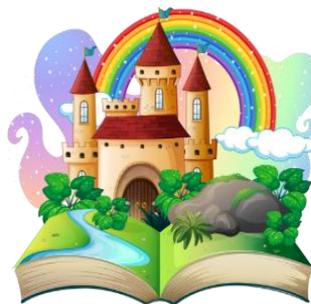
Rouillé

Semaine du 13 au 17 octobre 2025

	Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre
Entrée	Choux fleurs vinaigrette	Végétarien
Plat	Chili con carné	Croissant béchamel mimolette emmental
Garniture	Riz	salade
		Petit suisse
Dessert	Yaourt bio	Fruit
Goûter	Pain Barre de chocolat Fruit	Compote Biscuit Lait



Chaque jour,  
un conte de fées  
dans ton assiette



	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
		Carotte râpée au jus d'orange
	Curry de poisson	Tajine sucré salé au poulet
	Purée de carottes	Semoule aux 4 épices
	Fromage	
	Crème au chocolat ou vanille	Compote
	Gâteau au Fromage Blanc Fruit Sirop à l'eau	Biscotte Confiture Lait

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