AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

54% fait maison cette semaine

École Saint-Joseph SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 01 au 05 septembre 2025

	Lundi 01 septembre	Mardi 02 septembre		Jeudi 04 septembre	Vendredi 05 septembre
Entrée		Macédoine vinaigrette	En avant pour une nouvelle année !		Coleslaw
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	BONNE RENTRÉE DES CLASSES	Fromage	Yaourt
Dessert	Compote pomme fraise			Gâteau au chocolat	

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

Produit fait maison

AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

75% fait maison cette semaine

École Saint-Joseph SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 15 au 19 septembre 2025

	Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre	Jeudi 18 septembre	Vendredi 19 septembre
Entrée	Coleslaw		Salade De perles océane	
Plat	Haut De cuisse de poulet grillé	Gratin de pâtes et courgettes Béchamel à l'Edam	Rôti de porc À l'italienne (Romarin, ail)	Parmentier de poissons aux carottes
Garniture	Riz pilaf	Végétarien	Haricots beurre À l'ail	
Produit laitier	Yaourt	Fromage	Yaourt	Fromage
Dessert		Crinkles au chocolat		Banane

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

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

Produit fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

81% fait maison cette semaine

École Saint-Joseph SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 08 au 12 septembre 2025

	Lundi 08 septembre	Mardi 09 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Entrée		Carottes râpées		Pâté de campagne, cornichon
Plat	Tartine italienne (Mozzarella, tomates)	Sauté de bœuf Basquaise	Couscous Aux merguez	Cabillaud Crème de moutarde
Garniture	Végétarien	Riz créole	Légumes couscous, semoule	Pommes et courgettes vapeur
Produit laitier	Fromage	Yaourt	Fromage	Yaourt
Dessert	Smoothie Aux pêches		Fruit	

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

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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

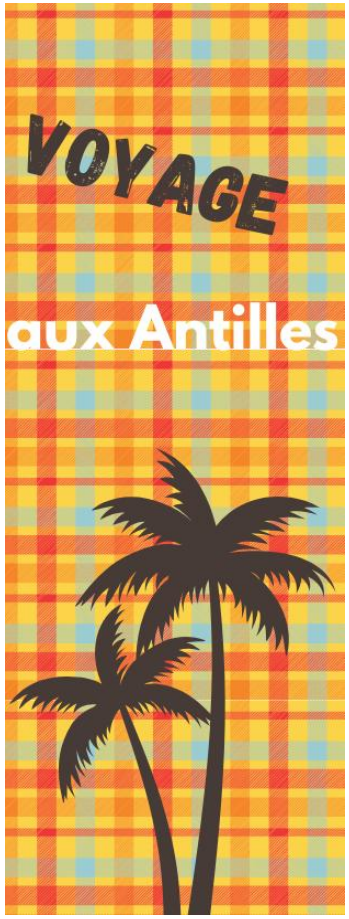
VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

83% fait maison cette semaine

École Saint-Joseph SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 22 au 26 septembre 2025

	Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre		Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
Entrée	Concombre Vinaigrette			Thème Les Antilles	Salade de pâtes Au surimi
Plat	Sauté de poulet Coco curry	Mijoté de bœuf À la tomate		Rougail saucisses	Quiche Courgette - thon
Garniture	Blé aux carottes	Tortis		Riz	Salade verte
Produit laitier	Yaourt	Fromage		Fromage	Yaourt
Dessert		Mousse au chocolat		Flan coco	



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

Produit fait maison

AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

83% fait maison cette semaine

École Saint-Joseph SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

	Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre	Jeudi 02 octobre	Vendredi 03 octobre
Entrée	Salade de riz au maïs		**Thème Italie**	Salade croutons, maïs
Plat	Jambon grill Saucez Béarnaise	Croque Courgette vache Qui rit	Pâtes À la Bolognaise	Filet de poisson Crème d'aneth
Garniture	Haricots verts Persillade	Végétarien Salade verte		Pommes rissolées
Produit laitier	Yaourt	Fromage	Fromage	Yaourt
Dessert		Crumble pommes	Tiramisu classique	

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 ⅓ par ⅓ 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 !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

Produit fait maison

AU MENU

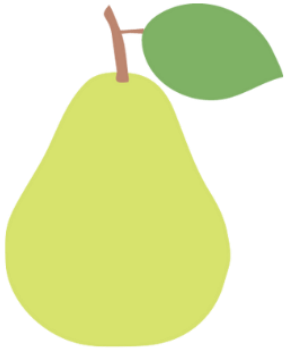
VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

75% fait maison cette semaine

École Saint-Joseph SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 06 au 10 octobre 2025

	Lundi 06 octobre	Mardi 07 octobre	Le fruit de saison	Jeudi 09 octobre	Vendredi 10 octobre
Entrée	Salade verte aux dés de jambon		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...	Macédoine	
Plat	Pizza Aux 3 fromages (Mozzarella, emmental, Mimolette)	Médaillon De boudin blanc Sauce aux pommes		Chipolata aux herbes	Blanquette De poissons
Garniture	Végétarien	Purée De pommes de terre		Chou de Bruxelles aux échalotes	Carottes vapeur
Produit laitier	Yaourt	fromage		Yaourt	Fromage
Dessert		Banane au chocolat	LA POIRE bien sûr !		Moelleux Au citron



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

Produit fait maison

AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

50% fait maison cette semaine

École Saint-Joseph SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 13 au 17 octobre 2025

	Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Entrée		Salade de pommes de terre oignons rouges vinaigre de cidre		Bâtonnets de légumes Crème ciboulette
Plat	Steak haché Sauce fromagère	Chili sin carne	Croissant au jambon	Curry de poissons
Garniture	Pommes rissolées	Végétarien Riz	Salade	Purée de carottes
Produit laitier	Fromage	Yaourt	Fromage	Yaourt
Dessert	Liégeois chocolat		Fruit	

Chaque jour,
un conte de fées
dans ton assiette

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

Produit fait maison