

AU MENU

65% fait maison
cette semaine

Semaine du 01er au 05 septembre 2025

	Lundi 01 septembre	Mardi 02 septembre	<p>En avant pour une nouvelle année !</p>  <p>BONNE RENTRÉE DES CLASSES</p>	Jeudi 04 septembre	Vendredi 05 septembre	
Entrée	Salade de Tomates Maïs Concombre Vinaigrette	Macédoine vinaigrette Soupe froide de betteraves à l'ail			Melon Pastèque	Toast de chèvre chaud  Toast de camembert rôti
Plat	Steak de veau haché au jus	Filet de poisson Meunière			Lasagnes de courgette Mozzarella	Bœuf à la provençale
Garniture	Frites	 Riz aux petits légumes			Végétarien	 Haricots verts
Fromage	Fromage	Fromage			Fromage	Fromage
Dessert	Glace	Fruits au sirop			Gâteau au chocolat	Fruit

BON APPÉTIT !

AU MENU

cette semaine

72%

fait
maison

Semaine du 8 au 12 septembre 2025

	Lundi 08 septembre	Mardi 09 septembre
Entrée	Salade verte et maïs Tomates au basilic	Carottes râpées Crudités croquantes Aïoli
Plat	Omelette pommes de terre emmental	Sauté de dinde Basquaise
Garniture	Végétarien	 Riz pilaf
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	 Yaourt bio	Fromage blanc au miel

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	Mortadelle pistachée Rosette cornichon	Salade mêlée à la mimolette
Plat	Cabillaud crème de moutarde	Cheeseburger
Garniture	Epinard à la crème	Frites
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	 Semoule au lait	Fruit

BON APPÉTIT !

AU MENU

72%
fait
maison
cette semaine

Semaine du 15 au 19 septembre 2025

	Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre
Entrée	<p>Coleslaw</p> <p>Céleri rémoulade</p>	<p>Salade Verte crouton maïs</p>
Plat	<p>Haut de cuisse de poulet grillé</p>	<p>Parmentier de poisson</p>
Garniture	<p> Riz pilaf</p>	
Fromage	<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>
Dessert	<p>Fruit</p>	<p> Yaourt bio</p>

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	<p>Salade de perle marine</p> <p> Salade de riz au thon</p>	<p>Oeuf dure mayonnaise</p> <p>Salade verte fromage crouton</p>
Plat	<p>Nugget de Volaille</p>	<p> Gratin de pâtes béchamel à l'Edam</p>
Garniture	<p>Haricots beurre à l'ail</p>	<p>Végétarien</p>
Fromage	<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>
Dessert	<p>Compote</p>	<p>Crème vanille</p>

BON APPÉTIT !

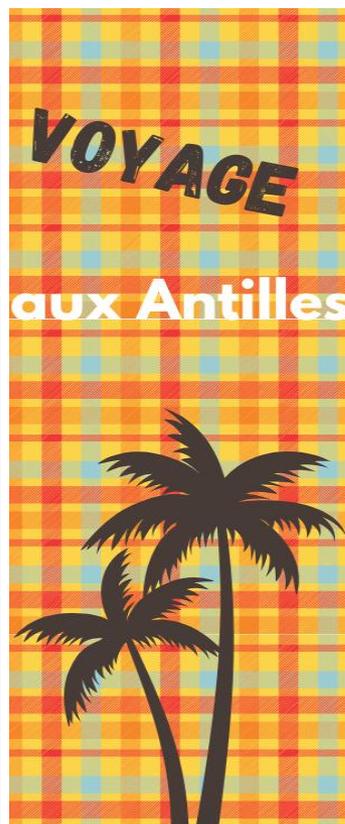
AU MENU

cette semaine

75%

fait
maison

Semaine du 22 au 26 septembre 2025



	Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre
Entrée	Salade de coquillettes tomates poivrons salade de blé concombre	Macédoine Mayonnaise Radis beurre
Plat	Poisson Pané	Mijoté de Bœuf à la tomate
Garniture	Petit Pois Carottes	Tortis
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Ananas au sirop	Mousse au chocolat

	Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
Entrée	LES ANTILLES Salade ananas crevettes salade à l'antillaise	Taboulé à la menthe Salade mexicaine
Plat	Rougail saucisse	Lasagnes ricotta- épinard
Garniture	Riz	<i>Végétarien</i>
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Blanc manger coco	Yaourt

BON APPÉTIT !

AU MENU

79% fait maison
cette semaine

Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

	Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre
Entrée	Salade Coleslaw Salade Waldorf	Salade de blé, haricots verts, radis rose Salade de Riz
Plat	Jambon grill sauce béarnaise	Croque courgette-vache qui rit
Garniture	Purée de pommes de terre	Salade <i>Végétarien</i>
Fromage	 Fromage	Fromage blanc
Dessert	Fruit	Compote

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 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.

Régale-toi !

	Jeudi 02 octobre	Vendredi 03 octobre
Entrée	Salade jambon tomates pesto Salade verte fraîcheur italienne	Salade croûton emmental Salade de chicon aux noix
Plat	 Pâtes Bolognaises	Poulet rôti
Garniture	ITALIEN	Pommes rissolées
Fromage	Fromage	 Fromage
Dessert	Tiramisu Nutella	Salade de fruits

BON APPÉTIT !

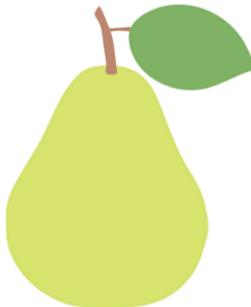
AU MENU

67%

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	Betterave Rouge vinaigrette Endive au bleu	Saucisson à l'ail Cervelas	<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>		Carottes râpées Salade de tomates
Plat	Pizza aux 3 fromages	Blanquette de poisson		LE GRAND REPAS	 Parmentier de bœuf
Garniture	Salade verte	Carottes vapeurs			Salade verte
Fromage	Petit suisse	Fromage			Fromage
Dessert	Banane sauce chocolat	Moelleux au citron			Ile flottante

BON APPÉTIT !

AU MENU

cette semaine

75%

fait
maison

Semaine du 13 au 17 octobre 2025

	Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre
Entrée	 Haricots verts vinaigrette Chou fleur vinaigrette	Salade de pomme de terre oignons rouge vinaigre de cidre salade de chou blanc rapé emmental
Plat	Chili con carné	Croissant béchamel mimolette emmental
Garniture	 Riz	salade
Fromage	Fromage	Petit suisse
Dessert	 Yaourt fermier	Banane



Chaque jour,
un conte de fées
dans ton assiette



	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Entrée	Salade verte Ananas salade pommes et noix	Carotte râpée au jus d'orange Salade verte crouton
Plat	Curry de poisson	Tajine sucré salé au poulet
Garniture	Purée de carottes	 Semoule aux 4 épices
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Crème au chocolat	Compote

BON APPÉTIT !