

# AU MENU

67%

cette semaine

fait  
maison



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 haricots rouges mais	Macédoine vinaigrette			Pastèque	Toast de chèvre chaud
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	Compote	Fruits au sirop			Gâteau au chocolat	Fruit

## BON APPÉTIT !

# AU MENU

80% fait maison  
cette semaine



Semaine du 8 au 12 septembre 2025

	Lundi 08 septembre	Mardi 09 septembre
Entrée	Tomates au basilic	Carottes râpées
Plat	Omelette pommes de terre emmental	Sauté de dinde Basquaise
Garniture	Végétarien	AB Riz pilaf
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Smoothie aux pêches	Fromage blanc au miel

Retrouvez les menus de la cantine sur [www.valeurs-culinaires.fr](http://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	Rosette cornichon	Salade mêlée à la mimolette
Plat	Cabillaud crème de moutarde	Cheeseburger
Garniture	Epinard à la crème	Frites
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	AB Semoule au lait	Fruit

## BON APPÉTIT !

# AU MENU

67% fait maison  
cette semaine



Semaine du 15 au 19 septembre 2025

	Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre
Entrée	Céleri rémoulade	Pâté de campagne
Plat	Haut de cuisse de poulet grillé	Parmentier de poisson
Garniture	Riz pilaf	
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	 Yaourt bio

## 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
	Salade de riz au thon	Œuf dure mayonnaise
	Rôti de porc à l'italienne	 Gratin de pâtes béchamel à l'Edam
	Haricots beurre à l'ail	Végétarien
	Fromage	Fromage
	Fruit	Crème vanille

# BON APPÉTIT !

# AU MENU

67%

cette semaine fait maison



Semaine du 22 au 26 septembre 2025

	Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre		Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
Entrée	Salade de coquillettes tomates poivrons 🌿	Radis beurre		LES ANTILLES salade à l'antillaise 🌿 (bananes riz thon poivrons crème épices)	Taboulé 🌿 à la menthe
Plat	Quiche courgette et thon 🌿	Mijoté de Bœuf à la tomate 🌿		Rougail saucisse 🌿	Lasagnes ricotta-épinard 🌿
Garniture	Salade verte	Tortis		Riz	Végétarien
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Tarte 🌿 au chocolat		Flan coco 🌿	Fromage blanc 🌿 au miel

## BON APPÉTIT !

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

80% fait maison  
cette semaine



Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

	Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre
Entrée	Coleslaw 🌿	Salade de blé, haricots verts, radis rose 🌿
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	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 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 🌿	Haricots verts vinaigrette 🌿
Plat	 Pâtes Bolognaises 🌿	Poulet rôti 🌿
Garniture		Pommes rissolées 🌿
Fromage	Fromage	 Fromage
Dessert	Tiramisu spéculoos 🌿	Fruit

# BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

68%

fait  
maison  
cette semaine



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	Saucisson à l'ail	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 de pâtes au surimi	Carottes râpées
Plat	Pizza aux 3 fromages (mozza, emmental, mimolette)	Blanquette de poisson	 LA POIRE bien sûr !	Haut de cuisse de poulet	 Parmentier de bœuf
Garniture	Salade verte <i>Végétarien</i>	Carotte vapeur		Haricots verts persillés	Salade verte
Fromage	Petit suisse	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Banane sauce chocolat	Moelleux au citron		Liégeois vanille	Ile flottante

## BON APPÉTIT !

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

80% fait maison  
cette semaine



Semaine du 13 au 17 octobre 2025

	Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre
Entrée	Chou fleur vinaigrette	salade de chou blanc râpé emmental
Plat	Chili con carné	Croissant béchamel mimolette emmental
Garniture	 Riz	Salade Végétarien
Fromage	Fromage	Petit suisse
Dessert	Fromage blanc aux fruits	Banane au chocolat



Chaque jour,  
un conte de fées  
dans ton assiette



	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Entrée	Salade pommes et noix	Salade verte crouton fromage
Plat	Bœuf au paprika	Poisson pané citron
Garniture	 Semoule aux 4 épices	Purée de carottes
Fromage		Fromage
Dessert	Crème vanille	Fruit

# BON APPÉTIT !

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