

Semaine du 01 au 04 septembre 2026

		Mardi 01 septembre	En avant pour une nouvelle année !  BONNE RENTREE DES CLASSES	Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre
Entrée		Feuilleté au fromage		 Végétarien	 Concombre vinaigrette
Plat		Steak haché		 Tortellinis ricotta épinards	Haut de cuisse de poulet
Garniture		 Haricots verts		 Salade verte	Pommes de terre rissolées
Fromage				 Fromage à la coupe	
Dessert		Compote		Fruit de saison	Glace
Goûter		Biscuit Lait chocolaté Fruit		Gâteau maison Produit laitier Jus d'orange	Pain & fromage Fruit Sirop

Semaine du 07 au 11 septembre 2026

Lundi 07 septembre

Mardi 08 septembre

Jeudi 10 septembre

Vendredi 11 septembre

Entrée

Cervelas
& cornichon

Végétarien

Plat

Colin
sauce curry

Gratin de
pomme de terre

Garniture

Epinards

 Salade verte

Fromage

 Fromage à la coupe

Dessert

 Yaourt aromatisé

Fruit

Goûter

Pain & confiture
Compote
Sirop

Gâteau maison
Fromage blanc
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

Sauté de bœuf
Stroganoff

Sauté de poulet
aux champignons

 Chou-fleur

Pommes sautées

Petit Suisse

Poire chocolat

Moelleux aux pommes

Biscuit
Produit laitier
Fruit

Pain & fromage
Sirop
Fruit

Semaine du 14 au 18 septembre 2026

Lundi 14 septembre

Mardi 15 septembre

Jeudi 17 septembre

Vendredi 18 septembre

Entrée

Tomates vinaigrette

Plat

 Gratin macaronis et brocolis mimolette

Blanquette de dinde

Garniture

Végétarien

 Riz

Fromage

Petit suisse

 Fromage à la coupe

Dessert

Abricots au sirop

Fruit

Goûter

Biscuit
Lait
Fruit

Flan pâtissier
Fruit

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

 Betterave vinaigrette

Melon

Calamar à la romaine

Emincé de bœuf

 Carottes Vichy

Purée de céleri

Smoothie

Crème dessert

Pain
Fromage
Fruit

Biscuit
Sirop
Compote

Semaine du 21 au 25 septembre 2026

Lundi 21 septembre

Mardi 22 septembre

Jeudi 24 septembre

Vendredi 25 septembre

Entrée

Crêpe
champignons

 Betterave
vinaigrette

Plat

Crumble
de poissons

Croque fromage,
Tomate & mozzarella

Garniture

 Semoule
aux légumes

 Salade

Fromage

Végétarien

Dessert

 Compote

 Yaourt aux fruits

Goûter

Pain
Confiture
Fruit

Gâteau maison
Lait
Fruit



Thème LA GRECE

Salade Grec
Tomates, concombres, feta &
olives noires

Macédoine

Moussaka
de bœuf

 Spaghettis
Sauce carbonara

Emmental râpé

 Fromage Blanc
Stracciatella

Gâteau grec
(Ravani semoule)

Fruit

Mini viennoiserie
Lait
Fruit

Biscuit
Petit Suisse
Fruit



Celle-L'Evescault / Cloué
Saint Sauvant/Lusignan

Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026

	Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	<i>Le légume de saison</i>	Jeudi 01 octobre	Vendredi 02 octobre
Entrée	Salade de perles surimi	Pâté de foie	Je suis un cucurbitacé. On peut me manger en velouté, en gratin et même en gâteau ! On me mange souvent en automne. Mon goût est doux. Ma chair est orange. Je suis...  La courge butternut bien sûr !	Tomates mozzarella	
Plat	Sauté de poulet moutardé	Brandade de poisson		Lasagnes épinard chèvre	Chili con carne à l'émincé de bœuf
Garniture	 Haricot vert	 Salade verte		 Salade	 Riz
Fromage		Végétarien			 Fromage
Dessert	Île flottante	Fruit		Gâteau maison	Salade de fruits
Goûter	Pain Confiture Sirop	Biscuit Produit laitier Fruit		Biscuit Smoothie	Pain Barre de chocolat Sirop

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

Semaine du 05 au 09 octobre 2026

Lundi 05 octobre

Mardi 06 octobre

Jeudi 8 octobre 2026

Jeudi 08 octobre

Vendredi 09 octobre

Entrée

Plat

Garniture

Fromage

Dessert

Goûter

Végétarien

Quiche
au butternut

 Salade verte

 Fromage

 Fromage

 Compote

Biscuit
Fruit
Sirop

Biscuit
Lait
Fruit

c'est



Le même jour, le même repas
partagé par tous les citoyens
d'un même territoire.

www.legrandrepas.fr

Salade Caraïbes
(Surimi & maïs)

Blanquette
de veau

LE GRAND REPAS

 Carottes Vichy

Flan

Pain
Fromage
Fruit

Gâteau maison
Compote
Sirop

Semaine du 12 au 16 octobre 2026

	Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre		Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Entrée		Saucisson à l'ail	 Le repas des USA	<u>Menu POLONAIS</u> <u>ERASMUS</u> Soupe de betterave  Barszcz	<u>Thème USA WESTERN</u> Coleslaw 
Plat	Couscous végétarien  (légumes, pois chiche & semoule) 	Colombo de dinde 		Saucisse fumée Kielbaza	Poulet caramélisé 
Garniture	 Végétarien	 Pennes		Purée de pommes de terre	Potatoes
Fromage	 Fromage				
Dessert	Liégeois	Fruit		Gâteau polonais  aux pommes Szalokta	Brookie
Goûter	Biscuit Fruit Sirop	Pain Fromage Fruit		Pain Confiture Fruit	Pain d'épices Compote Jus d'orange

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