

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison

Cerelles

Semaine du 01 au 04 septembre 2026

Mardi 01 septembre

En avant pour
une nouvelle
année !



BONNE
RENTÉE DES
CLASSES

Jeudi 03 septembre

Vendredi 04 septembre

Entrée

Macédoine mayonnaise

 Betteraves vinaigrette

 Concombres bio
vinaigrette

Plat

 Poisson blanc
sauce citron

Gnocchis
sauce tomate

 Poulet rôti

Garniture

 Riz bio

Emmental Râpé

Pomme de terre
rissolées

Fromage

Fromage à la coupe

Végétarien

Fromage à la coupe

Dessert

Compote

Fruit de saison

Glace



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

Semaine du 07 au 11 septembre 2026

Lundi 07 septembre

Mardi 08 septembre

Jeudi 10 septembre

Vendredi 11 septembre

Entrée

Surimi
mayonnaise

 Œuf mayonnaise

Plat

 Colin
sauce curry

Galette de blé noir
garnie aux pommes de
terre et fromage

Garniture

Epinards béchamel

 Salade verte bio

Fromage

Fromage à la coupe

Fromage à la coupe

Dessert

Yaourt fermier
La Gauteraie

Fruit de Saison

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

Taboulé

Céleri rémoulade

 Sauté de bœuf
Stroganoff

 Sauté de poulet
aux champignons

Carottes

Pommes Rissolées

Petit suisse

Fromage à la coupe

Gâteau à la vanille
maison

 Fruit bio



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison

Cerelles

Semaine du 14 au 18 septembre 2026

Lundi 14 septembre

Mardi 15 septembre

Jeudi 17 septembre

Vendredi 18 septembre

Entrée

Radis beurre

 Haricots vert bio
vinaigrette

Plat

 Gratin macaronis
bio et brocolis
mimolette

 Blanquette
de dinde

Garniture

Végétarien

Carottes Vichy

Fromage

Petit suisse

Fromage à la coupe

Dessert

Fruit de Saison

Liégeois au chocolat

DEVINETTES

1. Quel est le pain
préfééré 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

Melon

 Salade de pâte,
emmental & tomates

 Calamar
à la romaine

 Emincé de bœuf
à la thaï

Riz

Poêlée de Légumes

Fromage à la coupe

Fromage à la coupe

Glace

Crème chocolat
maison



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

Semaine du 21 au 25 septembre 2026

Lundi 21 septembre

Mardi 22 septembre

Jeudi 24 septembre

Vendredi 25 septembre

Entrée

Crêpe emmental

 Betterave bio
au chèvre

Plat

 Crumble
de colin

Croque fromage,
Tomate & mozzarella

Garniture

 Semoule bio
aux légumes

Salade
Végétarien

Fromage

Fromage à la coupe

Fromage à la coupe

Dessert

Compote maison

Yaourt Fermier
La Gauteraie



Salade Grecque
Tomates, concombres, feta &
olives noires

Champignons
à la crème

Moussaka
aux boulettes d'Agneau

  Spaghettis bio
à la carbonara

Fromage à la coupe

Fromage Blanc
Stracciatella

Fruit de Saison



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison

Cerelles

Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026

Lundi 28 septembre

Mardi 29 septembre

Le légume de saison

Jeudi 01 octobre

Vendredi 02 octobre

Entrée

 Salade de riz
au thon

 Pâté de campagne

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 !

 Betterave bio
& fêta

Céleri au yaourt

Plat

 Aiguillette poulet
moutardé

 Brandade
de poisson

Dahl de lentilles au
curry

 Chili con carne à
l'émincé de Bœuf

Garniture

Haricot beurre

 Salade verte bio

Boullgur

 Riz bio

Fromage

Fromage à la coupe

Fromage à la coupe

Végétarien
Petit suisse

Fromage à la coupe

Dessert

 Île flottante

Fruit de Saison

Gâteau Marbré
maison

Fruit de Saison



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

Semaine du 05 au 09 octobre 2026

Lundi 05 octobre

Mardi 06 octobre

Jeudi 8 octobre 2026

Jeudi 08 octobre

Vendredi 09 octobre

Entrée

 Carotte bio râpées

 Salade de blé bio
aux petits Légumes

Plat

Saucisse

Parmentier de
butternut et patates
douces

Garniture

Purée maison

Végétarien

Fromage

Fromage à la coupe

Fromage à la coupe

Dessert

Fromage blanc à la
confiture

Crème vanille
maison

c'est



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

www.legrandrepas.fr



Salade d'endives
aux noix

Blanquette de poisson

LE GRAND REPAS

Carottes vichy



Fromage bio

Fruit de Saison



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison

Cerelles

Semaine du 12 au 16 octobre 2026

Lundi 12 octobre

Mardi 13 octobre

Jeudi 15 octobre

Vendredi 16 octobre

Entrée

Velouté au potiron



Saucisson à l'ail

Plat

Couscous végétarien
(légumes, pois chiche & semoule)



Colombo de porc

Garniture

Végétarien



Pennes bio

Fromage



Fromage à la coupe

Fromage à la coupe

Dessert

Fruit

Mousse au chocolat
maison



Salade de lentilles
vinaigrette



Salade verte bio
& crouton



Sauté de Volaille
à la crème



Fish Burger
sauce barbecue

Petits pois & carottes

Potatoes

Fromage à la coupe

Fromage à la coupe

Cake au citron
maison

Glace



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