

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		Macédoine mayonnaise		Salade composée (maïs, blé, tomates, haricots verts)	Chou rouge
Plat		 Pâtes à la bolognaise		Saucisse de volaille 	Rougail de colin 
Garniture				Lentilles	Courgettes sautées
Fromage		Montcadi		Yaourt Maurice 	Vache Picon
Dessert		Compote		Gâteau à la vanille	Fruit



BON APPÉTIT !



Semaine du 07 au 11 septembre 2026

	Lundi 07 septembre	Mardi 08 septembre		Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Entrée	Cervelas, cornichon	 Œuf mayonnaise	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	Salade croquante au radis noir et carottes	Céleri rémoulade
Plat	 Colin sauce curry	Galette de blé noir garnie aux pommes de terre et fromage		Chipolatas	 Sauté de poulet aux champignons
Garniture	Epinards béchamel	Salade verte		Lentilles	Pommes rissolées
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe <i>Végétarien</i>		Fromage	Fromage à la coupe
Dessert	Yaourt fermier 	Fruit de saison		Moelleux aux pommes	Poire au chocolat



BON APPÉTIT !



AU MENU

cette semaine
fait maison



Semaine du 14 au 18 septembre 2026

Lundi 14 septembre

Mardi 15 septembre

DEVINETTES

Jeudi 17 septembre

Vendredi 18 septembre

Entrée

Tomates vinaigrette

Betteraves vinaigrette

1. Quel est le pain préféré du magicien ?

Duo melon et pastèque

Salade de pâtes et dés d'emmental

Plat

Gratin de macaronis et brocolis et à la mimolette

 Blanquette de dinde

2. Qu'est-ce qui a des dents mais ne mange pas ?

Calamar à la romaine

 Emincé de bœuf à la thaï

Garniture

Végétarien

Semoule

3. Qu'est-ce qui est jaune et qui court vite ?

Riz 

Poêlée de légumes

Fromage

Petit-suisse

Fromage à la coupe

4. Qu'est-ce qui peut être servi mais jamais mangé ?

Fromage à la coupe

Fromage à la coupe

Dessert

Abricot au sirop

Liégeois vanille

1. la baguette
2. le peigne
3. le citron pressé
4. une balle de tennis

Glace

Crème caramel



BON APPÉTIT !



Semaine du 21 au 25 septembre 2026

Lundi 21 septembre

Mardi 22 septembre

Jeudi 24 septembre

Vendredi 25 septembre

Entrée

Carottes râpées

Betterave à la fête

Plat

 Crumble de colin

Croque au fromage, tomate & mozzarella

Garniture

Blé aux légumes

Salade
Végétarien

Fromage

Fromage à la coupe

Fromage à la coupe

Dessert

Compote

Yaourt fermier



MENU GREC

Tzatziki

Chou chinois râpé, mayonnaise au curry

Moussaka

 Spaghettis à la carbonara

Féta à l'huile d'olive et aux herbes

Fromage à la coupe

Ravani
(Gâteau de semoule à la grecque)

Fruit de saison



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison



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...

Œuf mayonnaise

Courgettes râpées au
cumin

Plat

 Aiguillette poulet
moutardée

 Brandade
de poisson

Dahl de lentilles au
curry

 Jambon grill

Garniture

Haricots beurre

Salade verte

Boulgour

Salsifis braisés

Fromage

Fromage à la coupe

Fromage à la coupe

Végétarien
Petit-suisse

Fromage à la coupe

Dessert

Île flottante

Fruit de saison

La courge butternut
bien sûr !

Gâteau aux pommes

Yaourt fermier



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

cette semaine
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

Concombres au basilic
et vinaigrette

Salade de pâtes
aux petits pois, sauce
crémeuse

Plat

 Saucisse

Parmentier de
butternut et patates
douces

Garniture

Purée maison

Végétarien

Fromage

Fromage à la coupe

Fromage à la coupe

Dessert

Crème vanille

Salade de fruits frais

c'est



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

www.legrandrepas.fr

LE GRAND REPAS

 Blanquette de veau

Purée de céleri

Fromage

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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison



Semaine du 12 au 16 octobre 2026

	Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre		Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Entrée	Velouté d'automne	Chou-fleur vinaigrette		Salade de lentilles vinaigrette	Coleslaw
Plat	Couscous végétarien (légumes, pois chiches & semoule)	 Colombo de porc		Quiche aux dés de dinde et estragon 	 Fish burger sauce barbecue
Garniture	Végétarien	Pennes		Salade verte	Potatoes
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		Yaourt fermier 	Fromage à la coupe
Dessert	Liégeois chocolat	Compote maison		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