

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

des maternelles



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

Pastèque

Concombre vinaigrette

Plat



Omelette aux fromages

Rôti de porc à la crème



Cœur de merlu,
sauce citron

Garniture

Pommes rissolées



Haricots verts



Pennes

Choux de Bruxelles



Riz

Epinards à la crème

Fromage

Yaourt

Fromage à la coupe

Dessert

Végétarien

Gâteau au chocolat

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 07 au 11 septembre 2026

Lundi 07 septembre

Mardi 08 septembre

Jeudi 10 septembre

Vendredi 11 septembre

Entrée

Tomate vinaigrette

Chou rouge et dés de jambon

Plat

 Sauté de dinde basquaise

 Poisson du jour à l'aneth

Garniture

 Blé
Haricots beurre

 Semoule
Courgettes poêlées

Fromage

Petit suisse

Dessert

Glace

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

Végétarien

 Lentilles aux légumes
et épices

 Salade verte

Fromage

Fruit de saison

Duo de haricots vinaigrette

 Blanquette de volaille

 Riz pilaf
Côtes de blettes au persil

Fromage blanc au miel



BON APPÉTIT !



Semaine du 14 au 18 septembre 2026

Lundi 14 septembre

Mardi 15 septembre

Jeudi 17 septembre

Vendredi 18 septembre

Entrée

Rillettes de poisson

Plat

Couscous aux boulettes

Dahl de lentilles

Garniture

 Semoule
Légumes assortis

 Riz créole
Poêlée de légumes

Fromage

Fromage blanc confiture

Fromage à la coupe

Dessert

Riz au lait
coulis de fruits rouges

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

Chou blanc aux raisins secs



Sauté de porc au caramel

 Poisson pané

 Tortis
Courgettes poêlées

Frites
Petits pois à la française

Petit suisse

 Fromage à la coupe

Crème chocolat



BON APPÉTIT !



Semaine du 21 au 25 septembre 2026

Lundi 21 septembre

Mardi 22 septembre

Jeudi 24 septembre

Vendredi 25 septembre

Entrée

Salade des Caraïbes

Plat

Tortilla chorizo et poivrons

Epinards au saumon

Garniture

Salade verte
Vinaigrette maison

Riz aux épices

Fromage

Fromage à la coupe

Végétarien

Dessert

Yaourt fromagerie Maurice

Flan



Menu Grec

Salade grecque



Moussaka au bœuf

Sauté de poulet aux olives

Salade verte
Vinaigrette maison

Polenta crémeuse
Brocolis ciboulette

Fromage à la coupe

Fruit de saison

Beignet chocolat



BON APPÉTIT !



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

Cœur de palmier
et artichauts

Muffin aux carottes et épices

Plat

Chili sin carne

 Bœuf bourguignon

Garniture

 Riz
Poivrons

Purée de pomme de terre
Poêlée de légumes

Fromage

Végétarien

Dessert

Corbeille de fruits

Semoule au lait

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 !

 Pates Carbonara

Petits pois au persil

Fromage à la coupe

Yaourt fromagerie Maurice

 Filet de poisson,
sauce moutarde

 Semoule
Dés de céleris rôtis

Fromage à la coupe

Eclair au chocolat



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

des maternelles



Semaine du 05 au 09 octobre 2026

Lundi 05 octobre

Mardi 06 octobre

Jeudi 8 octobre 2026

Jeudi 08 octobre

Vendredi 09 octobre

Entrée

 Haricots verts aux herbes

 Œuf mayonnaise

Plat

Gnocchis, sauce tomates



Beignets de poisson, sauce tartare

Garniture

Choux de Bruxelles

 Riz pilaf
Salsifis au persil

Fromage

Végétarien

Petit suisse

Dessert

Corbeille de fruits

c'est



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

www.legrandrepas.fr

Velouté de légumes

Pâté de campagne

 Lasagnes de bœuf

 Poulet rôti

 Salade verte
Vinaigrette maison

Frites au four
Gratin aux deux choux
(fleur et brocolis)

Tiramisu

 Corbeille de fruits



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 12 au 16 octobre 2026

	Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre		Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Entrée	 Carottes râpées au curry	Velouté de petits pois et vache qui rit	 Le repas des USA		Coleslaw
Plat	Moussaka végétarienne	 Tagliatelles au saumon		Rôti de porc sauce moutarde	 Jambalaya
Garniture	Blé	 Petits pois aux herbes		 Pâtes Duo de haricots persillade	 Riz Carottes sautées
Fromage	Végétarien			Fromage à la coupe	
Dessert	Fromage blanc au miel	Corbeille de fruits		Crème spéculos	Corbeille de fruits



BON APPÉTIT !

