

Semaine du 01 au 04 septembre 2026

		Mardi 01 septembre	En avant pour une nouvelle année !  BONNE RENTRÉE 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

Frites

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

 Betteraves vinaigrette

Plat

 Gratin macaronis et brocolis mimolette

Blanquette de dinde

Garniture

Végétarien

 Riz

Fromage

Petit suisse

Dessert

Abricots au sirop

Liégeois

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

Melon

Calamar à la romaine

Emincé de bœuf

 Carottes Vichy

Purée de céleri

 Fromage

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 à la fête	  	<u>Thème LA GRECE</u> Salade Grec Tomates, concombres, feta & olives noires	Champignons À la grecque
Plat	Crumble de poissons	Croque fromage, Tomate & mozzarella		Moussaka de bœuf	Spaghettis À la carbonara
Garniture	 Semoule aux légumes	 Salade			Emmental râpé
Fromage		Végétarien		Fromage Blanc Stracciatella	
Dessert	 Compote	 Yaourt aux fruits		Gâteau grec (Ravani semoule)	Fruit
Goûter	Pain Confiture Fruit	Gâteau maison Lait Fruit		Mini viennoiserie Lait Fruit	Marbré Petit Suisse Fruit

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 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

 Carottes râpées

Végétarien

Plat

Knack

Quiche
au butternut

Garniture

Purée de pomme de
terre maison

 Salade verte

Fromage

 Fromage

Dessert

 Compote

Fruit

Gôter

Biscuit
Fruit
Sirop

Cookie maison
Lait
Fruit

c'est



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

www.legrandrepas.fr

Jeudi 08 octobre

Vendredi 09 octobre

Salade Caraïbes
(Surimi, ananas & 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

Plat

Couscous végétarien
(légumes, pois chiche
& semoule) 

Colombo
de dinde 

Garniture

Végétarien

 Pennes

Fromage

 Fromage

Dessert

Liégeois

 Fruit

Goûter

Biscuit
Fruit
Sirop

Pain
Fromage
Fruit



Menu POLONAIS
ERASMUS

Soupe de betterave
Barszcz

Thème USA WESTERN

 Coleslaw 

Saucisse fumée
Kielbaza

Poulet caramélisé 

Purée
de pommes de terre

Potatoes

Gâteau polonais 
aux pommes
Szalokta

Brookie

Pain
Confiture
Fruit

Pain d'épices
Compote
Jus d'orange