

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison

enfance & PLURIEL
Itep L'ÉVEIL

Semaine du 01 au 04 septembre 2026

	Lundi 31 août	Mardi 01 septembre	En avant pour une nouvelle année !  BONNE RENTREE DES CLASSES	Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre
Entrée	Feuilleté au fromage	Salade mexicaine		Salade façon Mimosa 	Salade de chou rouge 
Plat	 Beignets de poissons  Steak Haché	Poisson blanc sauce citron		Gratin de gnocchis à la tomate 	 Pané végétal Jambon grill 
Garniture	Frites 	Brocolis		 Végétarien 	Ecrasé de pommes de terre 
Fromage	Yaourt	Fromage		Yaourt 	Bûche au lait mélangé
Dessert	Fruit de saison	Novly caramel		Gâteau au chocolat 	Compote  Pomme-poire-miel



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

enfance & PLURIEL
Itep L'ÉVEIL

Semaine du 07 au 11 septembre 2026

	Lundi 07 septembre	Mardi 08 septembre		Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Entrée	Médailon de surimi, mayonnaise	Carottes râpées	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
Plat	Curry de colin au lait de coco façon thaï	Galette bretonne aux pommes de terre, béchamel et emmental		Œufs brouillés Sauté de bœuf Stroganof	Pané végétal Sauté de poulet aux champignons
Garniture	Riz	Salade verte Végétarien		Courgettes poêlées	Pommes sautées
Fromage	Yaourt	Chèvre		Petit suisse	Chanteneige
Dessert	Tarte aux pommes	Salade de fruits		Fruit de saison	Banane au chocolat



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

enfance & PLURIEL
Itep L'ÉVEIL

Semaine du 14 au 18 septembre 2026

	Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	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	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Entrée	Salade de tomates	Champignons à la grecque		Pastèque	Salade de pâtes à l'italienne
Plat	Gratin de macaronis aux brocolis et mimolette	 Blanquette de poisson  Blanquette de dinde		Calamar à la romaine, Tranche de citron 	Légumes sautés à l'œuf  Bœuf à l'asiatique
Garniture	 Salade verte Végétarien	Riz		Duo de Choux	Poêlée de légumes
Fromage	 Yaourt	Camembert		Yaourt aromatisé	Mimolette
Dessert	Donuts	Crème au chocolat façon liégeois		Glace	Fromage blanc au coulis de fruits rouges



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

enfance & PLURIEL
Itep L'ÉVEIL

Semaine du 21 au 25 septembre 2026

	Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre		Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Entrée	Salade aux croûtons 	Radis beurre	  	<u>Menu Grec</u> Tzaziki 	Carottes râpées 
Plat	Falafel  Chipolatas 	Tartine Margarita 		Moussaka végétarienne  Moussaka au bœuf 	Poisson pané, Sauce tartare 
Garniture	Semoule aux herbes de Provence 	Salade verte Végétarien			Petits pois aux oignons 
Fromage	Yaourt	Vache qui rit		Féta à l'huile et aux herbes 	Fromage blanc Stracciatella 
Dessert	Feuilleté aux fruits 	Moelleux vanille 		Ravani (Gâteau de semoule au miel) 	Salade 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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine



Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026

	Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	<i>Le légume de saison</i> 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 !	Jeudi 01 octobre	Vendredi 02 octobre
Entrée	Salade de haricots verts 	Rillettes de thon Rosette cornichons		Betterave vinaigrette	Concombres sauce curry
Plat	Pané végétal Aiguillettes de poulet Yassa 	Brandade de saumon 		Pizza aux fromages 	Chili sin carne Chili con carne
Garniture	Tortis	Salade verte		Végétarien Salade verte 	Riz
Fromage	Emmental	Yaourt		Petit suisse	Fromage
Dessert	Ile flottante	Fruit		Mousse au chocolat	Gâteau au citron



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



Semaine du 05 au 09 octobre 2026

	Lundi 05 octobre	Mardi 06 octobre	Jeudi 8 octobre 2026	Jeudi 08 octobre	Vendredi 09 octobre
Entrée	Macédoine	Salade de lentilles	c'est  Le même jour, le même repas partagé par tous les citoyens d'un même territoire. www.legrandrepas.fr	Toasts de chèvre rôti	Salade Caraïbes (Perles, thon, maïs, citron)
Plat	Pané végétal Saucisse de Toulouse	Parmentier de butternut et patates douces		Curry de poissons aux épices	Farfalles
Garniture	Haricots blancs préparés	Salade verte Végétarien		Riz	Sauce champignons Sauce Bolognaise
Fromage	Yaourt	Tartare nature		Yaourt	Gouda
Dessert	Fruit	Gâteau aux poires et caramel		Beignet au chocolat	Coupe Créole (Fromage blanc coco, ananas, crumble)



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

enfance & PLURIEL
Itep L'ÉVEIL

Semaine du 12 au 16 octobre 2026

	Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre		Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Entrée	Houmous toast	Velouté de légumes		Coleslaw	Salade de chou chinois
Plat	Couscous végétarien	Quiche au saumon		Fish burger Burger au poulet croustillant	Marmite Bretonne au citron Sauté de volaille au citron
Garniture	Semoule Végétarien	Salade verte		Frites	Petits pois et carottes
Fromage	Petit suisse	Bûche au lait mélangé		Creamcheese (Saint-Morêt)	Yaourt ou fromage
Dessert	Compote de pommes	Feuilleté aux poires et chocolat		Donuts	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