

Semaine du 01 au 04 septembre 2026

Mardi 01 septembre

En avant pour
une nouvelle
année !



BONNE
RENTREE DES
CLASSES

Menu de rentrée

Jeudi 03 septembre

Salade Mexicaine
(haricots rouges & maïs)

Poisson blanc
sauce citron

Brocolis

AB Fromage BIO

Novly caramel

Vendredi 04 septembre

Poireaux vinaigrette

Gnocchis
sauce tomate

& emmental râpé

Végétarien

Fruit de saison



BON APPÉTIT !



Semaine du 07 au 11 septembre 2026

Lundi 07 septembre

Mardi 08 septembre

Jeudi 10 septembre

Vendredi 11 septembre

Entrée

Carottes râpées

Cervelas & cornichon

Plat

 Poulet rôti BIO

Colin
Sauce curry

Garniture

Frites

Epinards béchamel

Fromage

 Fromage BIO

 Fromage BIO

Dessert

Glace

Yaourt nature

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

Macédoine
mayonnaise

Taboulé

Galette de blé noir
garnie de pommes de
terre & fromage

 Sauté de bœuf BIO
Stroganoff

 Salade verte BIO

Carottes

Végétarien

Fromage à la coupe

Petit Suisse

Fruit

Fruit de saison



BON APPÉTIT !





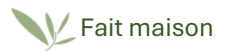
Semaine du 14 au 18 septembre 2026

	Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre		Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Entrée	Céleri rémoulade	Radis & beurre	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	Betteraves vinaigrette	Melon
Plat	 Sauté de poulet aux champignons	Gratin de macaronis brocolis & mimolette		Blanquette de dinde	Calamars à la romaine
Garniture	Pommes rissolées	Végétarien		Carottes Vichy	Riz
Fromage	 Fromage BIO	Petit Suisse		 Fromage BIO	 Fromage BIO
Dessert	Banane au chocolat	Mirabelles au sirop		Liégeois au chocolat	Glace



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.



Semaine du 21 au 25 septembre 2026

Lundi 21 septembre

Mardi 22 septembre

Jeudi 24 septembre

Vendredi 25 septembre

Entrée

Salade Marco Polo

Crêpe emmental

Plat

Emincé de bœuf
à la thaï

Crumble de colin

Garniture

Poêlée de légumes

Semoule
aux légumes

Fromage

Fromage

 Fromage BIO

Dessert

Crème chocolat

Fruit



Betterave à la fêta

Thème LA GRECE

Salade Grecque
Tomates, concombres, feta
& olives noires

Croque fromage
tomate & emmental

Moussaka
aux boulettes d'agneau



Salade Bio

 Végétarien



Yaourt BIO

Fromage Blanc
Stracciatella

Gâteau grec
(Ravani semoule)



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	Champignons à la crème	Salade de perles surimi sauce cocktail	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 !	Pâté de foie	Betterave à la fête
Plat	Spaghettis à la carbonara	Aiguillette de poulet moutardé		Brandade de poisson	Dahl de lentilles au curry
Garniture		Haricots beurre		 Salade verte BIO	Boulgour Végétarien
Fromage	 Fromage BIO	Fromage		 Fromage BIO	Petit Suisse
Dessert	Fruit	Ile flottante		Fruit	Gâteau marbré



Semaine du 05 au 09 octobre 2026

Lundi 05 octobre

Mardi 06 octobre

Jeudi 8 octobre 2026

Jeudi 08 octobre

Vendredi 09 octobre

Entrée

Courgettes râpées
au curry

Carottes râpées

Plat

Chili con carne

Saucisse

Garniture

 Riz BIO

Purée

Fromage

 Fromage BIO

 Fromage BIO

Dessert

Fruit

Crème chocolat

c'est



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

www.legrandrepas.fr

Salade de blé
aux petits légumes

Parmentier de
butternut
& patates douces

LE GRAND REPAS

Fromage

Fruit



BON APPÉTIT !



Semaine du 12 au 16 octobre 2026

	Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre		Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Entrée	Salade Caraïbes  (surimi ananas & maïs)	Velouté au potiron	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	Mortadelle pistachée	Salade  de chou chinois
Plat	Blanquette de veau 	Couscous végétarien 		Colombo  de porc	Sauté de volaille  à la crème
Garniture	Carottes Vichy 	(Légumes, pois chiches, semoule) <i>Végétarien</i>		Pennes	Petits pois & carottes
Fromage	 Fromage BIO	 Fromage		 Fromage BIO	Fromage à la coupe
Dessert	Fruit de saison	Liégeois vanille		Compote de fruits	Cake au citron 



BON APPÉTIT !

