



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		Macédoine mayonnaise			 Carottes râpées
Plat		 Poisson blanc sauce citron		Gnocchis sauce tomate	 Poulet rôti
Garniture		Brocolis		Emmental Râpé Végétarien	Frites
Fromage					
Dessert		Novly vanille		 Fruit de saison	Glace



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	 Sauté de bœuf Stroganoff	 Chipolatas
Plat	 Colin sauce curry	Galette de blé noir garnie aux pommes de terre et fromage		Carottes	Purée maison
Garniture	Epinards béchamel	 Salade verte bio		Petit suisse	Fromage
Fromage		Végétarien		Fruit de saison	 Banane chocolat
Dessert	 Yaourt nature sucré	Fruit			



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait
cette semaine
maison



Semaine du 14 au 18 septembre 2026

Lundi 14 septembre

Mardi 15 septembre

Jeudi 17 septembre

Vendredi 18 septembre

Entrée

 Betteraves
vinaigrette

Plat

 Gratin macaronis
et brocolis mimolette

 Blanquette
de dinde

Garniture

Végétarien

Carottes Vichy

Fromage

Petit suisse

Dessert

Abricot sirop

Liégeois au chocolat

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

Pastèque

 Salade Marco Polo

 Calamar
à la romaine

 Emincé de bœuf
à la thaï

 Riz

Poêlée de Légumes

Fromage

Glace

Fruit



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 21 au 25 septembre 2026

Lundi 21 septembre

Mardi 22 septembre

Jeudi 24 septembre

Vendredi 25 septembre

Entrée

Crêpe emmental

 Betterave
à la fêta

Plat

 Colin
sauce tomate

Croque fromage,
Tomate & mozzarella

Garniture

 Semoule
aux légumes

Salade

Fromage

Fromage

Végétarien

Dessert

Fruit

 Yaourt



Viens
manger en
Grèce !

Thème LA GRECE

Salade Grecque
Tomates, concombres, feta
& olives noires

Moussaka
aux boulettes d'Agneau



Spaghettis
à la carbonara

Fromage

Fromage Blanc
Stracciatella

Compote de fruits



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

Salade de perles surimi
sauce corail

Pâté de foie

Plat

 Sauté de poulet
moutardé

 Brandade
de poisson

Garniture

Haricot beurre

 Salade verte

Fromage

Dessert

Île flottante

Fruit

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 !



Œuf mayonnaise

Pizza végétarienne

 Salade verte

Végétarien

Gâteau
aux pommes

 Chili con carne à
l'émincé de Bœuf

 Riz

Fromage

Fruit



BON APPÉTIT !



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

Carottes râpées

 Salade de blé
aux petits Légumes

Plat

 Saucisse

Parmentier de pommes
de terre
& patates douces

Garniture

Purée de légumes
maison

Végétarien

Fromage

Fromage

Dessert

Crème vanille

Fruits

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

 Duo de riz
& carottes

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



Semaine du 12 au 16 octobre 2026

	Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre		Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Entrée	Velouté d'automne	 Saucisson à l'ail	 Le repas des USA 		<u>Thème USA WESTERN</u>  Salade verte & maïs
Plat	Couscous végétarien (légumes, pois chiche & semoule)	 Sauté de Volaille à la crème		 Colombo de porc	 Fish Burger sauce barbecue
Garniture	Végétarien	Petits pois & carottes		 Pennes	Potatoes
Fromage	Fromage			Fromage à la coupe	
Dessert	Liégeois vanille ou chocolat	 Fruit		Cake au citron	Glace



BON APPÉTIT !

