

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

des primaires

cette semaine



Semaine du 01 au 04 septembre 2026

		Mardi 01 septembre		Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre
Entrée		Duo de melon et pastèque	En avant pour une nouvelle année ! BONNE RENTRÉE DES CLASSES	Concombres vinaigrette Carotte râpée	Macédoine mayonnaise Salade mexicaine
Plat		Filet de poulet rôti		Gnocchis sauce tomates	Poisson blanc, sauce citron
Garniture		Frites		Emmental râpé	Brocolis
Fromage		Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Dessert		Glace		Fruit de saison Salade de fruits	Crème vanille Crème caramel



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

des primaires

cette semaine
fait maison



SAINT GREGOIRE

Semaine du 07 au 11 septembre 2026

	Lundi 07 septembre	Mardi 08 septembre		Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Entrée	Salade de perles au surimi Cervelas cornichons	Œuf mayonnaise Rillettes de légumes maison	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	Céleri rémoulade	Taboulé
Plat	Sauté de poulet aux champignons	Galette pommes de terre et fromage		Sauté de Bœuf Stroganov	Colin, sauce curry
Garniture	Pommes rissolées	Salade verte Végétarien		Haricots verts	Blé aux légumes
Fromage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Dessert	Yaourt aromatisé Yaourt nature	Salade de fruits Fruits		Cake à la fleur d'oranger Fruits de saison	Banane au chocolat Poire 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

des primaires

cette semaine



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	Radis beurre Tomates vinaigrette	Betteraves vinaigrette Champignons à la crème		Salade verte aux dés de fromage Salade verte aux croûtons	Salade de pâtes et mimolette Salade Marco Polo
Plat	Gratin de macaronis, brocolis et mimolette	Blanquette de dinde 		 Chipolatas	Calamar à la romaine
Garniture	 Végétarien	Carottes Vichy		Lentilles	Poêlée de légumes
Fromage	Fromage ou Petit suisse	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Dessert	Abricots au sirop Mirabelles au sirop	Liégeois au chocolat Liégeois vanille		Gâteau au chocolat Fruit de saison	Smoothie 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**

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

des primaires

cette semaine



Semaine du 21 au 25 septembre 2026

	Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre		Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Entrée	Crêpe à l'emmental Crêpe aux champignons	Betterave à la fête Chou fleur à la crème		<u>MENU GREC</u> Tzaziki	Carottes râpées Champignons à la crème
Plat	Spaghettis	Croque à la tomate, béchamel et mozzarella		Moussaka aux boulettes d'agneau	Poisson pané, Sauce tartare
Garniture	 Sauce carbonara	Salade verte			Semoule aux épices
Fromage	Fromage ou laitage	Végétarien Fromage ou laitage		Fromage blanc Stracciatella	Fromage ou laitage
Dessert	Fruit Compote	Yaourt Bio Yaourt Fermier		Ravani (Gâteau de semoule à la grecque)	Cocktail de fruits 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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

des primaires

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	Perles au surimi, sauce corail Salade de riz au thon	Céleri au yaourt Courgettes râpées au curry		Betteraves à l'emmental Œuf mayonnaise	Pâté de campagne Pâté de foie
Plat	 Aiguillettes de poulet moutardé	 Chili con carne à l'émincé de bœuf		Dahl de lentilles au curry	Brandade de poisson 
Garniture	Haricots beurre	Riz		Boulgour <i>Végétarien</i>	Salade verte
Fromage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	Fromage ou petit suisse
Dessert	Fromage blanc aux fruits Ile flottante	Assortiment de fruits		Gâteau aux pommes Gâteau marbré	Salade de fruits 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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

des primaires

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	Emincé de chou blanc, vinaigrette au curry Salade Caraïbes	Blé aux petits légumes Pâtes aux petits pois, suce crémeuse	c'est  Le même jour, le même repas partagé par tous les citoyens d'un même territoire. www.legrandrepas.fr	Croque au Sainte Maure de Touraine	Carottes râpées Salade d'endives aux noix
Plat	Blanquette de veau	Parmentier de butternut et patates douces		Sauté de volaille Bio, Crème d'herbes	Filet de poisson, Sauce oseille
Garniture	Carotte persillée	Végétarien		Poêlée automnale	Purée de pommes de terre
Fromage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Petit suisse	Fromage ou laitage
Dessert	Crème vanille Crème au chocolat	Salade de fruits Fruit		Semoule au lait, caramel au beurre salé et sablé breton	Mousse au chocolat 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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

des primaires

Semaine du 12 au 16 octobre 2026



cette semaine

fait maison

	Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre		Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Entrée	Velouté de potiron Velouté d'automne	Salade verte Salade verte et maïs	 Le repas des USA 	Salade de chou chinois Salade de chou rouge	Saucisson à l'ail Mortadelle pistache
Plat	Couscous végétarien	 Colombo de porc		Sauté de volaille à la crème 	Fish burger sauce Barbecue 
Garniture	 Semoule Végétarien	Pennes		Petits pois et carottes	Potatoes
Fromage	 Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Dessert	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Compote Fruit de saison		Cake au citron Cake chocolat	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