

Semaine du 01 au 04 septembre 2026

		Mardi 01 septembre	En avant pour une nouvelle année ! 	Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre
Entrée				 Végétarien	 Concombre vinaigrette 
Plat		Steak haché		Gnocchis  sauce tomate	Poulet rôti 
Garniture		 Haricots verts 		 Salade	Pommes de terre rissolées
Fromage		 Fromage		 Fromage	
Dessert		Compote		 Fruit de saison	Glace
Goûter		Gâteau au chocolat  Sirop Fruit	BONNE RENTREE DES CLASSES	Madeleine Fromage blanc & confiture Jus d'orange	Pain & fromage Fruit 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



Rouillé / Curzay / Jazeneuil / Sanxay

Semaine du 07 au 11 septembre 2026

	Lundi 07 septembre	Mardi 08 septembre		Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Entrée	Cervelas cornichon	<i>Végétarien</i>	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		
Plat	Colin sauce curry	Galette de blé noir pomme de terre		Sauté de bœuf Stroganoff	Sauté de poulet aux champignons
Garniture	Epinards	Emmental râpé		Pâtes	Frites
Fromage		Salade		Petit Suisse	Fromage
Dessert	Yaourt aromatisé Ferme de l'airvaudais	Fruit		Moelleux à la vanille	Poire chocolat
Goûter	Pain & confiture Compote Sirop	Cake pépites de chocolat Fromage blanc Fruit		Biscuit Semoule au lait Fruit	Pain & fromage Sirop 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



Rouillé / Curzay / Jazeneuil / Sanxay

Semaine du 14 au 18 septembre 2026

	Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre
Entrée	Tomate vinaigrette	
Plat	 Gratin macaronis et brocolis mimolette	Blanquette de dinde
Garniture		 Riz
Fromage	Petit suisse	 Fromage
Dessert	Abricots au sirop	Fruit
Goûter	Langue de chat Yaourt Fruit	Flan pâtissier Lait au chocolat 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

Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
 Betterave vinaigrette	Melon
Calamar à la romaine	Emincé de bœuf à la thaï
 Carottes Vichy	Printanières de légumes
Smoothie	Crème caramel
Pain Fromage Fruit	Gâteau au yaourt Sirop Compote

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



Rouillé / Curzay / Jazeneuil / Sanxay

Semaine du 21 au 25 septembre 2026

	Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre		Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Entrée	Crêpe emmental	 Végétarien	   Viens manger en Grèce !	Thème LA GRECE Salade Grec   concombre, feta	Salade de tomate & maïs
Plat	Crumble de colin 	Croque fromage,  Tomate & mozzarella		Moussaka  de bœuf	 spaghettis à la carbonara
Garniture	 Semoule aux légumes 	 Salade			Emmental râpé
Fromage		Petit suisse		 Fromage Blanc Stracciatella	
Dessert	 Compote	 Fruit		Gâteau grec (Ravani semoule)	Fruit
Goûter	Pain Confiture Fruit	Gâteau au chocolat  Lait Fruit		Mini viennoiserie Petit Suisse 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**



Rouillé / Curzay / Jazeneuil / Sanxay

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 perles surimi sauce corail	Pâté de foie		Végétarien	
Plat	Aiguillette de poulet moutardé	Brandade de poisson		Pizza aux fromages	Chili con carne à l'émincé de bœuf
Garniture	 Haricot vert	 Salade		 Salade	 Riz
Fromage				Petit Suisse	Fromage
Dessert	 Fromage blanc	Fruit		Fruit	Gâteau au yaourt
Goûter	Pain Confiture Sirop	Madeleine Fromage blanc Fruit		Petit Beurre Smoothie Banane	Pain Barre de chocolat Sirop

Semaine du 05 au 09 octobre 2026

Lundi 05 octobre

Mardi 06 octobre

Jeudi 8 octobre 2026

Jeudi 08 octobre

Vendredi 09 octobre

Entrée

 Concombre

Végétarien

Plat

Knack

*Quiche
de butternut*

Garniture

Purée de pomme terre
maison

 Salade

Fromage

 Fromage

Dessert

Crème à la vanille

Fruit

Goûter

Biscuit
Compote
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

LE GRAND REPAS

Blanquette
de veau

 Carottes Vichy

Fromage

Flan pâtissier

Gâteau au yaourt
Lait Nesquik
Fruit

Madeleine
Compote
Sirop

Semaine du 12 au 16 octobre 2026

	Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre		Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Entrée	Velouté au potiron 	Saucisson à l'ail	 Le repas des USA 	 <u>Thème Polonais</u> Soupe de betterave	<u>Thème western</u>
Plat	Quiche aux fromages	Colombo de dinde 		Saucisse Kelbasa	Beignet de poisson Sauce tartare
Garniture	 Salade	 Pennes		Purée de pomme de terre 	Potatoes
Fromage	Végétarien				 Fromage
Dessert	Liégeois	 Compote		Gâteau aux pommes szarlotka 	Glace
Goûter	Biscuit Compote Sirop	Pain Fromage Fruit		Pain Confiture Fruit	Pain d'épices Compote Jus d'orange

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