

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine

École
Saint-Joseph
SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 01 au 04 septembre 2026

		Mardi 01 septembre	En avant pour une nouvelle année !  BONNE RENTREE DES CLASSES	Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre
Entrée					Salade mexicaine
Plat		 Steak Haché		Gratin de gnocchis à la tomate	Poisson blanc sauce citron
Garniture		Frites		 Végétarien	Riz
Fromage		Fromage		 Yaourt	
Dessert		Compote de pommes		Fruit de saison	Gâteau 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

Semaine du 07 au 11 septembre 2026

	Lundi 07 septembre	Mardi 08 septembre		Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Entrée		Macédoine 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		Coleslaw
Plat	 Sauté de poulet aux champignons	Galette bretonne aux pommes de terre, béchamel et emmental		 Sauté de bœuf Stroganov	 Colin sauce curry
Garniture	Pommes rissolées	Salade verte		Carottes	Pommes sautées
Fromage	Fromage	Végétarien		Petit suisse	
Dessert	Banane au chocolat	Salade de poires à la vanille		Gâteau aux pommes	Yaourt aromatisé



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine

École
Saint-Joseph
SAINT-CYR/LOIRE

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		Concombres à la crème			Pastèque
Plat	Gratin de macaronis aux brocolis et mimolette	 Blanquette de dinde		Bœuf à l'asiatique	Calamar à la romaine, Tranche de citron
Garniture	Salade verte	Poêlée de courgettes		Semoule	Riz
Fromage	Végétarien Petit suisse			Yaourt	
Dessert	Mirabelles au sirop	Crème au chocolat façon liégeois		Crème caramel	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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine

École
Saint-Joseph
SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 21 au 25 septembre 2026

	Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre		Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Entrée		Radis beurre	  Viens manger en Grèce ! 	<u>Menu Grec</u>	
Plat	 Chipolatas	Tartine Margarita		 Moussaka au bœuf	Poisson pané, Sauce tartare
Garniture	Poêlée de légumes	Salade verte			Petits pois aux oignons
Fromage	Yaourt	<i>Végétarien</i>			Fromage blanc Stracciatella
Dessert	Fruit de saison	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

École
Saint-Joseph
SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026

	Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	<i>Le légume de saison</i>	Jeudi 01 octobre	Vendredi 02 octobre
Entrée		Courgettes râpées au curry 🌿	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...		Oeuf mayonnaise 🌿
Plat	 Aiguillettes de poulet Yassa 🌿	 Chili con carne 🌿		Pizza aux fromages 🌿	Brandade de saumon  🌿
Garniture	Haricots beurre 🌿	Riz		Salade verte 🌿	Salade verte 🌿
Fromage	Fromage			Petit suisse	
Dessert	Ile flottante	Mousse au chocolat	 La courge butternut bien sûr !	Gâteau marbré 🌿	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

cette semaine

École
Saint-Joseph
SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 05 au 09 octobre 2026

	Lundi 05 octobre	Mardi 06 octobre	Jeudi 8 octobre 2026	Jeudi 08 octobre	Vendredi 09 octobre
Entrée		Concombres à la crème	c'est  Le même jour, le même repas partagé par tous les citoyens d'un même territoire. www.legrandrepas.fr	<u>LE GRAND REPAS</u>	Salade Caraïbes (Perles, thon, maïs, citron)
Plat	 Saucisse de Toulouse	Parmentier de butternut et patates douces		 Sauté de volaille Bio, Crème d'herbes	Blanquette de poissons
Garniture	Haricots verts persillés	Salade verte		Poêlée automnale	Coquillettes
Fromage	Yaourt	Végétarien		Petit suisse	
Dessert	Fruit de saison	Gâteau aux poires		Semoule au lait, caramel au beurre salé et sablé breton	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

École
Saint-Joseph
SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 12 au 16 octobre 2026

	Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre		Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Entrée				Salade de chou chinois	Coleslaw
Plat	Couscous végétarien	 Quiche lorraine Aux dés de dinde		 Sauté de volaille à la crème	 Fish burger
Garniture	Semoule	Salade verte		Petits pois et carottes	Frites au four
Fromage	Végétarien Fromage	Vache qui rit			
Dessert	Liégeois vanille	Fruit		Cake au citron	Donuts



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

École
Saint-Joseph
SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 01 au 04 septembre 2026

		Mardi 01 septembre	En avant pour une nouvelle année !  BONNE RENTREE DES CLASSES	Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre
Entrée					Salade mexicaine
Plat		 Steak Haché		Gratin de gnocchis à la tomate	Poisson blanc sauce citron
Garniture		Frites		 Végétarien	Riz
Fromage		Fromage		 Yaourt	
Dessert		Compote de pommes		Fruit de saison	Gâteau 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

Semaine du 07 au 11 septembre 2026

	Lundi 07 septembre	Mardi 08 septembre		Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Entrée		Macédoine 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		Coleslaw
Plat	 Sauté de poulet aux champignons	Galette bretonne aux pommes de terre, béchamel et emmental		 Sauté de bœuf Stroganov	 Colin sauce curry
Garniture	Pommes rissolées	Salade verte		Carottes	Pommes sautées
Fromage	Fromage	Végétarien		Petit suisse	
Dessert	Banane au chocolat	Salade de poires à la vanille		Gâteau aux pommes	Yaourt aromatisé



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine

École
Saint-Joseph
SAINT-CYR/LOIRE

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		Concombres à la crème			Pastèque
Plat	Gratin de macaronis aux brocolis et mimolette	 Blanquette de dinde		Bœuf à l'asiatique	Calamar à la romaine, Tranche de citron
Garniture	Salade verte	Poêlée de courgettes		Semoule	Riz
Fromage	Végétarien Petit suisse			Yaourt	
Dessert	Mirabelles au sirop	Crème au chocolat façon liégeois		Crème caramel	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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine

École
Saint-Joseph
SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 21 au 25 septembre 2026

	Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre		Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Entrée		Radis beurre	  Viens manger en Grèce ! 	<u>Menu Grec</u>	
Plat	 Chipolatas	Tartine Margarita		 Moussaka au bœuf	Poisson pané, Sauce tartare
Garniture	Poêlée de légumes	Salade verte			Petits pois aux oignons
Fromage	Yaourt	<i>Végétarien</i>			Fromage blanc Stracciatella
Dessert	Fruit de saison	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

École
Saint-Joseph
SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026

	Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	<i>Le légume de saison</i>	Jeudi 01 octobre	Vendredi 02 octobre
Entrée		Courgettes râpées au curry 🌿	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...		Oeuf mayonnaise 🌿
Plat	 Aiguillettes de poulet Yassa 🌿	 Chili con carne 🌿		Pizza aux fromages 🌿	Brandade de saumon  🌿
Garniture	Haricots beurre 🌿	Riz		Salade verte 🌿	Salade verte 🌿
Fromage	Fromage			Petit suisse	
Dessert	Ile flottante	Mousse au chocolat	 La courge butternut bien sûr !	Gâteau marbré 🌿	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

cette semaine

École
Saint-Joseph
SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 05 au 09 octobre 2026

	Lundi 05 octobre	Mardi 06 octobre	Jeudi 8 octobre 2026	Jeudi 08 octobre	Vendredi 09 octobre
Entrée		Concombres à la crème	c'est  Le même jour, le même repas partagé par tous les citoyens d'un même territoire. www.legrandrepas.fr	<u>LE GRAND REPAS</u>	Salade Caraïbes (Perles, thon, maïs, citron)
Plat	Saucisse de Toulouse	Parmentier de butternut et patates douces		Sauté de volaille Bio, Crème d'herbes	Blanquette de poissons
Garniture	Haricots verts persillés	Salade verte		Poêlée automnale	Coquillettes
Fromage	Yaourt	Végétarien		Petit suisse	
Dessert	Fruit de saison	Gâteau aux poires		Semoule au lait, caramel au beurre salé et sablé breton	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

École
Saint-Joseph
SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 12 au 16 octobre 2026

	Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre		Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Entrée				Salade de chou chinois	Coleslaw
Plat	Couscous végétarien	 Quiche lorraine Aux dés de dinde		 Sauté de volaille à la crème	 Fish burger
Garniture	Semoule	Salade verte		Petits pois et carottes	Frites au four
Fromage	Végétarien Fromage	Vache qui rit			
Dessert	Liégeois vanille	Fruit		Cake au citron	Donuts



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