

AU MENU

fait
cette maison
semaine

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	Betterave vinaigrette		Macédoine mayonnaise	Salade de chou chinois
Plat	Nuggets de volaille		 Poisson blanc sauce citron	Gnocchis sauce tomate
Garniture	Coquillettes		Brocolis	Emmental Râpé
Fromage	Fromage		 Fromage à la coupe	Végétarien
Dessert	Compote		Novly vanille	 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	Surimi 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	 Œuf mayonnaise	 Taboulé (semoule bio)
Plat	 Poulet rôti	 Colin sauce curry		Galette de blé noir garnie aux pommes de terre et fromage	 Sauté de bœuf Stroganoff
Garniture	Frites	Epinards béchamel		 Salade verte	Carottes
Fromage	Fromage	Fromage à la coupe		Végétarien Fromage à la coupe	Petit suisse
Dessert	Glace	 Yaourt nature sucré		Fruit	Fruit de saison



BON APPÉTIT !



AU MENU

fait
cette semaine
maison

Semaine du 14 au 18 septembre 2026

Lundi 14 septembre

Mardi 15 septembre

DEVINETTES

Jeudi 17 septembre

Vendredi 18 septembre

Entrée

Céleri rémoulade

Concombre vinaigrette

1. Quel est le pain préféré du magicien ?

 Betteraves vinaigrette

Pastèque

Plat

 Chipolatas

 Gratin macaronis et brocolis mimolette

2. Qu'est-ce qui a des dents mais ne mange pas ?

 Blanquette de dinde

 Calamar à la romaine

Garniture

Purée maison

Végétarien

3. Qu'est-ce qui est jaune et qui court vite ?

Carottes Vichy

 Riz

Fromage

Fromage

Petit suisse

4. Qu'est-ce qui peut être servi mais jamais mangé ?

Fromage à la coupe

Fromage

Dessert

 Banane chocolat

Abricot sirop

1. la baguette
2. le peigne
3. le citron pressé
4. une balle de tennis

Liégeois au chocolat

Glace



BON APPÉTIT !



AU MENU

fait
cette semaine
maison

Semaine du 21 au 25 septembre 2026

Lundi 21 septembre

Mardi 22 septembre

Jeudi 24 septembre

Vendredi 25 septembre

Entrée

 Salade de pâtes & mimolette

Crêpe emmental

Plat

 Emincé de bœuf à la thai

 Colin sauce tomate

Garniture

Poêlée de Légumes

 Semoule aux légumes

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

Fruit

Fruit



 Betterave à la fête

Thème LA GRECE
Salade Grecque
Tomates, concombres, feta & olives noires

Croque fromage, Tomate & mozzarella

Moussaka aux boulettes d'Agneau

Salade
Végétarien

Fromage

 Fromage

 Yaourt

Fromage Blanc Stracciatella



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait
cette semaine
maison

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 corail

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...

Pâté de foie

 Œuf mayonnaise

Plat

 Spaghettis
à la carbonara

 Sauté de poulet
moutardé

 Brandade
de poisson

Pizza végétarienne

Garniture

Haricot beurre

 Salade verte

 Salade verte

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Végétarien

Petit suisse

Dessert

Compote de fruits

Île flottante

La courge butternut
bien sûr !

Fruit

Gâteau
aux pommes



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

AU MENU

cette semaine
fait maison

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
à l'émincé de bœuf

Saucisse

Garniture

 Riz

Purée de légumes
maison

Fromage

Fromage

 Fromage

Dessert

Fruit

Crème vanille

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 pommes de terre
& patates douces

Végétarien

Fromage

Fruits



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison

Semaine du 12 au 16 octobre 2026

	Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre		Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Entrée	Salade de batavia & emmental	Velouté d'automne		Rosette	Salade de chou chinois
Plat	 Blanquette de veau	 Couscous végétarien (légumes, pois chiche & semoule)		 Sauté de Volaille à la crème	 Colombo de porc
Garniture	 Duo de riz & carottes	Végétarien		Petits pois & carottes	 Pennes
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Fruit de Saison	Liégeois vanille ou chocolat		 Fruit	Cake au citron



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