

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

des maternels

40%
cette semaine
fait
maison



Notre-Dame
VENDÔME

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

Feuilleté fromage

Salade de chou rouge

Plat

Steak

 Jambon grill

Tortellini épinard
ricotta

Garniture

Frites

Purée de pommes
de terre

Emmental

Fromage

Végétarien

Dessert

Compote de fruit

Gâteau au yaourt

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 07 au 11 septembre 2026

Lundi 07 septembre

Mardi 08 septembre

Jeudi 10 septembre

Vendredi 11 septembre

Entrée

Cervelas
& cornichon

Œuf mayonnaise

Plat

Colin
sauce curry

Galette de blé noir
garnie de pommes de
terre et fromage

Garniture

Epinards béchamel

Salade verte

Fromage

Végétarien

Dessert

Yaourt aromatisé

Salade de fruits

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

Chipolatas

Sauté de bœuf
stroganoff

Lentilles

Carottes

Fromage

Petit suisse

Moelleux aux pommes

Fruit de saison



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

des maternels



Notre-Dame
VENDÔME

Semaine du 14 au 18 septembre 2026

Lundi 14 septembre

Mardi 15 septembre

Jeudi 17 septembre

Vendredi 18 septembre

Entrée

Tomates vinaigrette

Betteraves
vinaigrette

Plat

Gratin macaronis et
brocolis mimolette

 Blanquette
de dinde

Garniture

Végétarien

Carottes Vichy

Fromage

Petit suisse

Dessert

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

Concombre vinaigrette

 Calamar
à la romaine

Riz

 Emincé de bœuf
à la thaï

Poêlée de légumes

Fromage à la coupe

Glace

Crème 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 21 au 25 septembre 2026

Lundi 21 septembre

Mardi 22 septembre

Jeudi 24 septembre

Vendredi 25 septembre

Entrée

Crêpe emmental

Betteraves à la fête

Plat

Crumble
de colin

Croque fromage,
tomates & mozzarella

Garniture

Semoule aux légumes

Végétarien
Salade

Fromage

Yaourt

Dessert

Compote

Panacotta
aux fruits rouges



Salade Grec
Tomate, Concombre, fêta,
olives noires

Moussaka
aux boulettes d'Agneau

Spaghettis à la
carbonara

Fromage

Salade de fruit

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

des maternels



Notre-Dame
VENDÔME

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



Pâté de campagne

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 !

Plat



Aiguillette poulet
moutardé



Brandade
de poisson

Dahl de lentilles
au curry



Chili con carne à
l'émincé de Bœuf

Garniture

Haricot beurre

Salade verte

Végétarien
Boulgour

Riz

Fromage

Fromage

Petit suisse

Dessert



Île flottante

Fruit

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

des maternels

75%
cette semaine
fait
maison



Notre-Dame
VENDÔME

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

Plat



Saucisse

Garniture

Purée maison

Fromage

Fromage

Dessert

Crème au chocolat

Fruits

c'est



Le même jour, le même repas
partagé par tous les citoyens
d'un même territoire.

www.legrandrepas.fr



Dos de colin
sauce au beurre
citronnée

Courgettes poêlées

Fromage

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

des maternels

79%
cette semaine
fait maison



Notre-Dame
VENDÔME

Semaine du 12 au 16 octobre 2026

Lundi 12 octobre

Mardi 13 octobre

Jeudi 15 octobre

Vendredi 16 octobre

Entrée

Velouté au potiron

Plat

Couscous végétarien
(légumes, pois chiche & semoule)

Colombo de porc

Garniture

Végétarien

Pennes

Fromage

Fromage

Dessert

Liégeois vanille

Compote



Salade de chou rouge

Salade verte maïs

Sauté de volaille
à la crème

Fish Burger
sauce barbecue

Petits pois & carottes

Potatoes

Yaourt

Brownie



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