

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison



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		Macédoine mayonnaise Salade Mexicaine  (haricots rouges & maïs)		Salade de chou chinois  Salade de chou rouge 	 Carottes râpées  Concombre vinaigrette
Plat		 Poisson blanc  sauce citron		Gnocchis sauce tomate	 Poulet rôti
Garniture		Brocolis 		Emmental Râpé	Frites
Fromage		 Fromage à la coupe		Végétarien 	Fromage
Dessert		Novly vanille		 Fruit de saison	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



Semaine du 07 au 11 septembre 2026

	Lundi 07 septembre	Mardi 08 septembre		Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Entrée	Surimi mayonnaise Cervelas cornichon	 Œuf mayonnaise Rillettes de légumes	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	 Taboulé (semoule bio) Piémontaise	 Céleri rémoulade Salade de croûtons & dés d'emmental
Plat	 Colin sauce curry	Galette de blé noir garnie aux pommes de terre et fromage		 Sauté de bœuf Stroganoff	 Chipolatas
Garniture	Epinards béchamel	 Salade verte bio		Carottes	Purée maison
Fromage	Fromage à la coupe	Végétarien Fromage à la coupe		Petit suisse	Fromage
Dessert	 Yaourt nature sucré	Fruit		Fruit de saison	 Banane chocolat



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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.



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison



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	Concombre vinaigrette Tomates vinaigrette	Betteraves vinaigrette Champignons à la crème		Pastèque Melon	Salade de pâtes & mimolette Salade Marco Polo
Plat	Gratin macaronis et brocolis mimolette	Blanquette de dinde		Calamar à la romaine	Emincé de bœuf à la thaï
Garniture	Végétarien	Carottes Vichy		Riz	Poêlée de Légumes
Fromage	Petit suisse	Fromage à la coupe		Fromage	Fromage
Dessert	Abricot sirop	Liégeois au chocolat		Glace	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
fait maison



Semaine du 21 au 25 septembre 2026

	Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre		Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Entrée	Crêpe emmental Crêpe champignons	 Betterave à la fêta  Betterave au chèvre	  	<u>Thème LA GRECE</u> Salade Grecque Tomates, concombres, feta & olives noires	Champignons à la crème Champignons à la vinaigrette
Plat	 Colin sauce tomate	Croque fromage, Tomate & mozzarella		Moussaka aux boulettes d'Agneau	  Spaghettis à la carbonara
Garniture	 Semoule aux légumes	Salade Végétarien			
Fromage	Fromage	Fromage		 Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	 Yaourt		Fromage Blanc Stracciatella	Compote 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
fait maison



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 Salade de riz au thon	Pâté de foie Pâté de campagne		 Œuf mayonnaise Betterave & fêta	Courgettes râpées au curry Céleri au yaourt
Plat	 Sauté de poulet moutardé	 Brandade de poisson		Pizza végétarienne	 Chili con carne à l'émincé de Bœuf
Garniture	Haricot beurre	 Salade verte		 Salade verte Végétarien	 Riz
Fromage	Fromage	Fromage		 Petit suisse	Fromage
Dessert	Île flottante	Fruit		Gâteau aux pommes	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



Semaine du 05 au 09 octobre 2026

	Lundi 05 octobre	Mardi 06 octobre	Jeudi 8 octobre 2026	Jeudi 08 octobre	Vendredi 09 octobre
Entrée	Carottes râpées Concombre	Salade de blé aux petits Légumes Salade de pâtes aux petits pois sauce crémeuse	c'est  Le même jour, le même repas partagé par tous les citoyens d'un même territoire. www.legrandrepas.fr		Salade de batavia emmental Salade d'endives aux noix
Plat	Saucisse	Parmentier de pommes de terre & patates douces			Blanquette de veau
Garniture	Purée de légumes maison	Végétarien		LE GRAND REPAS	Duo de riz & carottes
Fromage	Fromage	Fromage			Fromage
Dessert	Crème vanille	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

cette semaine
fait maison



Semaine du 12 au 16 octobre 2026

	Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre		Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Entrée	Velouté d'automne	Rosette Saucisson à l'ail		Salade de chou chinois Salade de chou rouge	<u>Thème USA WESTERN</u> Salade verte Salade verte & maïs
Plat	Couscous végétarien (légumes, pois chiche & semoule)	Sauté de Volaille à la crème		Colombo de porc	Fish Burger sauce barbecue
Garniture	Végétarien	Petits pois & carottes		Pennes	Potatoes
Fromage	Fromage	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Fromage
Dessert	Liégeois vanille ou chocolat	Fruit		Cake au citron	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