

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine



Semaine du 01 au 04 septembre 2026

		Mardi 01 septembre		Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre
Entrée		Macédoine mayonnaise	En avant pour une nouvelle année !  BONNE RENTRÉE DES CLASSES	 Betteraves vinaigrette	 Concombres bio vinaigrette
Plat		 Poisson blanc sauce citron		Gnocchis sauce tomate	 Poulet rôti
Garniture		 Riz bio		Emmental Râpé	Pomme de terre rissolées
Fromage		Fromage à la coupe		Végétarien	Fromage à la coupe
Dessert		Compote		Fruit de saison	Glace



BON APPÉTIT !



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.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait
maison
cette semaine



Semaine du 07 au 11 septembre 2026

	Lundi 07 septembre	Mardi 08 septembre		Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Entrée	 Surimi mayonnaise	 Œuf 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	Taboulé	Céleri rémoulade
Plat	 Colin sauce curry	Galette de blé noir garnie aux pommes de terre et fromage		 Sauté de bœuf Stroganoff	 Sauté de poulet aux champignons
Garniture	Epinards béchamel	 Salade verte bio		Carottes	Pommes Rissolées
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe Végétarien		Petit suisse	Fromage à la coupe
Dessert	Yaourt fermier La Gauteraie	Fruit de Saison		Gâteau à la vanille maison	 Fruit bio



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 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	Radis beurre	Haricots vert bio vinaigrette		Melon	Salade de pâte, emmental & tomates
Plat	Gratin macaronis bio 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 à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Fruit de Saison	Liégeois au chocolat		Glace	Crème chocolat maison



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

fait
maison
cette semaine



Semaine du 21 au 25 septembre 2026

	Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre		Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Entrée	Crêpe emmental	 Betterave bio au chèvre	  	Salade Grec  Tomates, concombres, feta & olives noires	Champignons  à la crème
Plat	 Crumble  de colin	Croque fromage,  Tomate & mozzarella		Moussaka  aux boulettes d'Agneau	 Spaghettis bio  à la carbonara
Garniture	 Semoule bio  aux légumes	 Salade Végétarien			
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe 			Fromage à la coupe
Dessert	Compote maison 	Yaourt Fermier  La Gauteraie		Fromage Blanc  Stracciatella	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

fait
maison
cette semaine



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 riz au thon	 Pâté de campagne		 Betterave bio & féta	Céleri au yaourt
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 bio		Boulgour	 Riz bio
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		<i>Végétarien</i> Petit suisse	Fromage à la coupe
Dessert	 Île flottante	Fruit de Saison		Gâteau Marbré maison	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



Semaine du 05 au 09 octobre 2026

	Lundi 05 octobre	Mardi 06 octobre	Jeudi 8 octobre 2026	Jeudi 08 octobre	Vendredi 09 octobre
Entrée	 Carotte bio râpées	 Salade de blé bio aux petits Légumes	c'est  Le même jour, le même repas partagé par tous les citoyens d'un même territoire. www.legrandrepas.fr		Salade d'endives aux noix
Plat	Saucisse	Parmentier de butternut et patates douces			 Blanquette de veau
Garniture	Purée maison	 Végétarien		LE GRAND REPAS	Carottes vichy
Fromage	Fromage à la coupe	 Fromage à la coupe			 Fromage bio
Dessert	Fromage blanc à la confiture	Crème vanille maison			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 au potiron	 Saucisson à l'ail		Salade de lentilles vinaigrette	 Salade verte bio & crouton
Plat	Couscous végétarien (légumes, pois chiche & semoule)	 Colombo de porc		 Sauté de Volaille à la crème	 Fish Burger sauce barbecue
Garniture	Végétarien	 Pennes bio		Petits pois & carottes	Potatoes
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	 Fruit bio	Mousse au chocolat maison		Cake au citron maison	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