

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Semaine du 01 au 04 septembre 2026

		Mardi 01 septembre		Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre
Entrée		Haricots rouges au maïs	En avant pour une nouvelle année !  BONNE RENTREE DES CLASSES	Betterave en vinaigrette	Carottes râpées
Plat		Poisson blanc sauce citron		Gnocchis sauce tomate	Poulet rôti
Garniture		Brocolis		Végétarien	Pommes de terre rissolées
Fromage		Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	
Dessert				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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Semaine du 07 au 11 septembre 2026

	Lundi 07 septembre	Mardi 08 septembre		Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Entrée	Cervelas cornichon	Concombre à la crème & fêta	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	Chou-fleur vinaigrette	Céleri rémoulade
Plat	 Colin sauce curry	Gratin Dauphinois		 Chipolatas rôties	 Sauté de poulet aux champignons
Garniture	Epinards	Salade verte		Pâtes	Frites
Fromage		Végétarien			
Dessert	 Yaourt Ferme de l'Airvaudais	Salade de fruits		Moelleux aux pommes	Banane 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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



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	Betteraves vinaigrette		Rosette & son beurre	Pastèque & melon
Plat	Gratin macaronis et brocolis mimolette	Blanquette de dinde		Calamar à la romaine	Emincé de bœuf à la provençale
Garniture	Végétarien	Riz		Duo de carottes Vichy	Haricots beurre
Fromage	Petit suisse				Fromage
Dessert	Galette Broyé du Poitou	Liégeois vanille		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



Semaine du 21 au 25 septembre 2026

	Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre		Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Entrée	Crêpe emmental	Betterave à la fêta	  	<u>Thème LA GRECE</u> Salade Grecque Tomates, concombres, feta & olives noires	Salade de croûtons dés d'emmental
Plat	Poisson pané au citron	Croque fromage, Tomate & mozzarella		Moussaka aux boulettes de bœuf	Spaghettis à la carbonara
Garniture	Ratatouille	Salade			
Fromage		Végétarien		Fromage Blanc Stracciatella	
Dessert	Compote de fruits	 Yaourt Ferme de l'Airvaudais		Gâteau grec (Ravani semoule)	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



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	Pâté de campagne		Tomate vinaigrette	Craottes râpées
Plat	 Aiguillette de poulet moutardé	 Brandade de poisson		Pizza aux fromages	 Chili con carne
Garniture	Haricot beurre	Salade verte		Salade verte	Riz
Fromage				Végétarien	Fromage
Dessert	Île flottante	Fruit de saison		Gâteau marbré	Yaourt Ferme de l'Airvaudais



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



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 à la crème	Macédoine de légumes	c'est  Le même jour, le même repas partagé par tous les citoyens d'un même territoire. www.legrandrepas.fr		Salade de brocolis
Plat	 Rougail de saucisses	 Omelette de pommes de terre			 Blanquette de veau
Garniture	Purée maison	Salade verte		<u>LE GRAND REPAS</u>	Riz pilaf
Fromage		Végétarien Fromage			
Dessert	Crème au chocolat				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



Semaine du 12 au 16 octobre 2026

	Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre		Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Entrée	Salade de choux blancs aux raisins	Mortadelle pistachée	 Le repas des USA	Salade de betterave rouge	<u>Thème USA WESTERN</u> Coleslaw
Plat	Couscous végétarien (légumes, pois chiche & semoule)	Colombo de dinde		Poisson sauce ciboulette	Poulet caramélisé
Garniture	Végétarien	Pennes		Petits pois & carottes	Potatoes
Fromage	Fromage				
Dessert		Fruit de saison		Gâteau au chocolat	Beignet 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