



des primaires

Semaine du 01 au 04 septembre 2026

	Mardi 01 septembre
Entrée	Duo de melon et pastèque
Plat	Filet de poulet rôti
Garniture	Frites
Fromage	Fromage ou laitage
Dessert	Glace



Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre
Concombres vinaigrette Carotte râpée	Macedoine mayonnaise Salade mexicaine
Gnocchis sauce tomates	Poisson blanc, sauce citron
Emmental râpé	Brocolis
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Fruit de saison Salade de fruits	Crème vanille Crème caramel



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



des primaires

Semaine du 07 au 11 septembre 2026

	Lundi 07 septembre	Mardi 08 septembre		Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Entrée	Salade de perles au surimi Cervelas cornichons	Œuf mayonnaise Rillettes de légumes maison	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	Céleri rémoulade	Taboulé
Plat	Sauté de poulet aux Champignons	Galette pommes de terre et fromage		Sauté de Bœuf Stroganov	Colin, sauce curry
Garniture	Pommes rissolées	Salade verte		Haricots verts	Blé aux légumes
Fromage	Fromage ou laitage	Végétarien Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Dessert	Yaourt aromatisé Yaourt nature	Salade de fruits Fruits		Cake à la fleur d'oranger Fruits de saison	Banane au chocolat Poire chocolat



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 14 au 18 septembre
2026

des primaires 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

Lundi 14 septembre

Mardi 15 septembre

Jeudi 17 septembre

Vendredi 18
septembre

Entrée

Radis beurre
Tomates vinaigrette

Petites
vinaigrette
Champignons
à la crème

Salade verte aux
dés de fromage
Salade verte
aux croûtons

Salade de pâtes et
mimolette
Salade Marco Polo

Plat

Gratin de
macaronis, brocolis
et mimolette

Blanquette de dinde

Chipolatas

Calamar à la romaine

Garniture

Végétarien

Carottes Vichy

Lentilles

Poêlée de légumes

Fromage

Fromage ou Petit
suisse

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Dessert

Abricots au sirop
Mirabelles au sirop

Liégeois au chocolat
Liégeois vanille

Gâteau au chocolat
Fruit de saison

Smoothie
Fruit de saison



BON APPÉTIT !



des primaires

Semaine du 21 au 25 septembre
2026

	Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre
Entrée	Crêpe à l'emmental Crêpe aux champignons	Betterave à la feta Chou fleur à la crème
Plat	Spaghettis	Croque à la tomate, béchamel et mozzarella
Garniture	Sauce carbonara	Salade verte
Fromage	Fromage ou laitage	Végétarien Fromage ou laitage
Dessert	Fruit Compote	Yaourt Bio Yaourt Fermier



Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
<u>MENU GREC</u> Tzaziki	Carottes râpées Champignons à la crème
Moussaka aux boulettes d'agneau	Poisson pané, Sauce tartare
	Semoule aux épices
Fromage blanc Straciatella	Fromage ou laitage
Ravani (Gâteau de semoule à la grecque)	Cocktail de fruits Fruit de saison



BON APPÉTIT !





Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026

	Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre		Jeudi 01 octobre	Vendredi 02 octobre
Entrée	Perles au surimi, sauce corail Salade de riz au thon	Céleri au yaourt Courgettes râpées au curry	<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 !	Betteraves à l'emmental Œuf mayonnaise	Pâté de campagne Pâté de foie
Plat	 Aiguillettes de poulet moutardé	 Chili con carne à l'émincé de bœuf		Dahl de lentilles au curry	Brandade de poisson
Garniture	Haricots beurre	Riz		Boullgour <i>Végétarien</i>	Salade verte
Fromage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	Fromage ou petit suisse
Dessert	Fromage blanc aux fruits Île flottante	Assortiment de fruits		Gâteau aux pommes Gâteau marbré	Salade de fruits Fruit de saison





Semaine du 05 au 09 octobre 2026

des
primaires
Jeudi 8 octobre 2026

	Lundi 05 octobre	Mardi 06 octobre		Jeudi 08 octobre	Vendredi 09 octobre
Entrée	Emincé de chou blanc, vinaigrette au curry Salade Caraïbes	Blé aux petits légumes Pâtes aux petits pois, suce crémeuse	 c'est Le même jour, le même repas partagé par tous les citoyens d'un même territoire. www.legrandrepas.fr	Croque au Sainte Maure de Touraine	Carottes râpées Salade d'endives aux noix
Plat	Blanquette de veau	Parmentier de butternut et patates douces		Sauté de volaille Bio, Crème d'herbes	Filet de poisson, Sauce oseille
Garniture	Carotte persillée	Végétarien		Poêlée automnale	Purée de pommes de terre
Fromage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Petit suisse	Fromage ou laitage
Dessert	Crème vanille Crème au chocolat	Salade de fruits Fruit		Semoule au lait, Caramel au beurre salé	Mousse au chocolat Fruit





Semaine du 12 au 16 octobre 2026

des primaires



	Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre
Entrée	Velouté de potiron Velouté d'automne	Salade verte Salade verte et maïs
Plat	Couscous végétarien	Colombo de porc
Garniture	Semoule Végétarien	Pennes
Fromage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Dessert	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Compote Fruit de saison

Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Salade de chou chinois Salade de chou rouge	Saucisson à l'ail Mortadelle pistache
Sauté de volaille à la crème	Fish burger Sauce Barbecue
Petits pois et Carottes	Potatoes
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Cake au citron Cake chocolat	Glace



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