

VALEURS CULINAIRES
Quand la bon rassiedra la bien

AU MENU



des maternelles

Semaine du 01 au 04 septembre 2026

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



Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre
Concombres vinaigrette	Macédoine mayonnaise
Gnocchis sauce tomates	Poisson blanc, sauce citron
Emmental râpé	Brocolis
Laitage	
Végétarien	Crème vanille



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	Salade de perles au surimi	Oeuf 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	Céleri rémoulade	Taboulé
Plat	Sauté de poulet aux champignons	Galette pommes de terre fromage		Sauté de Bœuf Stroganov	Colin, sauce curry
Garniture	Pommes rissolées	Salade verte		Haricots verts	Blé aux légumes
Fromage		Végétarien			
Dessert	Yaourt aromatisé	Salade de fruits		Cake à la fleur d'oranger	Banane au 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

	Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre		Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Entrée	Radis beurre	Betteraves vinaigrette	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	Salade verte aux dés de fromage	Salade de pâtes et mimolette
Plat	Gratin de macaronis, brocolis et mimolette	Blanquette de dinde		Chipolatas	Calamar à la romaine
Garniture	Végétarien	Carottes Vichy		Lentilles	Poêlée de légumes
Fromage	Petit suisse				
Dessert	Abricots au sirop	Liégeois au chocolat		Gâteau au chocolat	Smoothie



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.



Semaine du 21 au 25 septembre 2026

	Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre
Entrée	Crêpe à l'emmental	Betterave à la féta
Plat	Spaghettis	Croque à la tomate, béchamel et mozzarella
Garniture	Sauce carbonara	Salade verte
Fromage		Végétarien
Dessert	Fruit	Yaourt Bio



Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
MENU GREC	
Tzaziki	Carottes râpées
Moussaka aux boulettes d'agneau	Poisson pané, Sauce tartare
	Semoule aux épices
Fromage blanc Straciatella	
	Cocktail de fruits



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 28 septembre au 02 octobre 2026

	Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre		Jeudi 01 octobre	Vendredi 02 octobre
Entrée	Perles au surimi, sauce corail	Céleri au yaourt	<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 féta	Pâté de campagne
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		Boulgour	Salade verte
Fromage		Fromage		Végétarien	Laitage
Dessert	Fromage blanc aux fruits			Gâteau aux pommes	



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
maternelles

Semaine du 05 au 09 octobre 2026

	Lundi 05 octobre	Mardi 06 octobre	Jeudi 8 octobre 2026	Jeudi 08 octobre	Vendredi 09 octobre
Entrée	Emincé de chou blanc, vinaigrette au curry	Blé aux petits légumes	 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
Plat	Blanquette de veau	Parmentier de butternut et patates douces		Sauté de volaille Bio, Crème d'herbes	Filet de poisson, Sauce oseille
Garniture	Carottes Persillée	Végétarien		Poêlée automnale	Purée de pommes de terre
Fromage					
Dessert	Crème Vanille	Salade de fruits		Semoule au lait, Caramel au beurre salé et sablé breton	Mousse 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

VALEURS CULINAIRES
Quand la bon rencontre le bien

AU MENU

des maternelles

Semaine du 12 au 16 octobre 2026



Lundi 12 octobre Mardi 13 octobre

Jeudi 15 octobre Vendredi 16 octobre



Entrée	Velouté de potiron	Salade verte
Plat	Couscous végétarien	Colombo de porc
Garniture	Semoule	Pennes
Fromage	Végétarien	Laitage
Dessert	Liégeois chocolat	

Salade de chou chinois	Saucisson à l'ail
Sauté de volaille à la crème	Fish burger sauce Barbecue
Petits pois et carottes	Potatoes
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