

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



Semaines du 04 au 08 septembre

lundi 4 septembre 2023

MACEDOINE de LEGUMES  
Mayonnaise

HACHE DE VEAU  
Sauce Brune

POMME RISSOLÉES

BRIE

COMPOTE  
Pomme-Fraise



mardi 5 septembre 2023

PATE DE CAMPAGNE  
Cornichon

FILET DE HOKI  
Sauce tomate

COQUILLETES BIO

ST PAULIN

FRUIT A CROQUER



jeudi 7 septembre 2023

MOUSSE  
de BROCOLIS



QUICHE  
Sans pâte



COURGETTES & MOZZARELLA

Végétarien

PETITS SUISSES  
AROMATISÉS

GATEAU  
aux ABRICOTS



vendredi 8 septembre 2023

SALADE TOMATE  
CIBOULETTE



JAMBON  
BLANC



PUREE De POMME  
de TERRE BIO



CAMEMBERT

GLACE



BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



Semaines du 11 au 15 septembre

lundi 11 septembre 2023

GASPACHO  
de Betteraves



OMELETTE  
PAYSANNE



Pomme de Terre,  
Dés d'Emmental,  
Ciboulette

FROMAGE BLANC

FRUIT A CROQUER

mardi 12 septembre 2023

RADIS BEURRE



HAUT de  
CUISSÉ de POULET  
Sauce Curry Coco



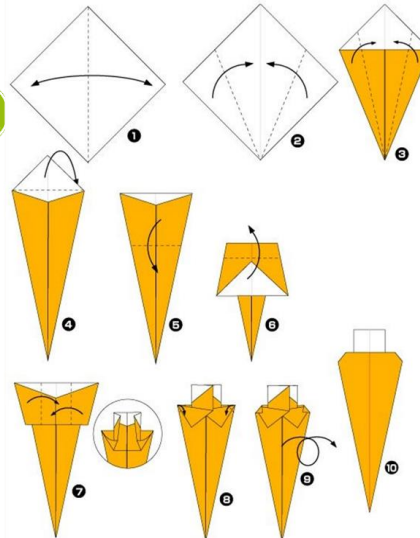
SEMOULE BIO

BUCHE CHEVRE MELANGE

COMPOTE DE POMME

mercredi 13 septembre 2023

Origami de la carotte



jeudi 14 septembre 2023

SALADE  
PIEMONTAISE



FILET DE POISSON PANE  
Sauce Tartare



PUREE de  
CAROTTES BIO



TOMME GRISE

CLAFOUTIS  
aux Mirabelles



vendredi 15 septembre 2023

PASTEQUE



PARMENTIER  
DE BŒUF BIO



SALADE VERTE

FROMAGE A LA COUPE

YAOURT FERMIER  
Aux Fruits  
(Prairies de la Gartempe)

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



Semaines du 18 au 22 septembre

lundi 18 septembre 2023

CAROTTES RAPEES  
Au Curry



 CHIPOLATAS  
GRILLEES

MACARONIS

BRIE

FRUIT A CROQUER

mardi 19 septembre 2023

ROSETTE CORNICHON

BLANQUETTE  
DE POISSONS



RIZ aux  
Petits Légumes



ST NECTAIRE

LIEGEOIS CHOCOLAT

mercredi 20 septembre 2023

Clafoutis  
aux Mirabelles  
de Blandine



INGREDIENTS :  
400g de Mirabelles sans les  
Noyaux  
4 Oeufs entiers  
200g de Farine  
50 cl de Lait  
150g de Sucre  
Un peu de Beurre  
Une pincée de Sel



jeudi 21 septembre 2023

DUO de PASTÈQUE  
& MELON



CAKE  
Olives & Fromage



SALADE VERTE

YAOURT

MOELLEUX  
aux PÊCHES



vendredi 22 septembre 2023

SALADE de TOMATES



POULET BIO  
RÔTI



FRITES

FROMAGE A LA COUPE

SALADE  
de FRUITS FRAIS



1 Fait préchauffer le four à 180°.  
Prend un plat qui va au four et  
badigeonne-le avec un peu de  
beurre, puis déposes-y les  
mirabelles.



2 Dans un saladier bat énergiquement  
les œufs, le sucre et le sel. Ajoute une  
partie de la farine, puis délaye avec  
la moitié du lait tiédi. Recommence  
avec le restant de farine et de lait



3 Verse cet appareil sur les mirabelles  
et enfourne pendant 30 minutes.  
Laisse refroidir avant de déguster.  
Tu peux saupoudrer de sucre glace  
avant de servir.

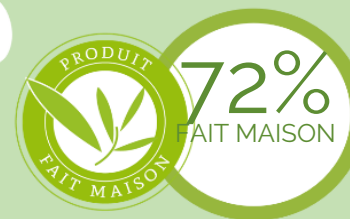


# BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



Semaines du 25 au 29 septembre

lundi 25 septembre 2023

TERRINE  
aux 3 Légumes

CABILLAUD  
à la Crème de Chorizo



TAGLIATELLES  
BIO

CAMEMBERT

FRUIT A CROQUER

mardi 26 septembre 2023

CONCOMBRE  
à la Vinaigrette

MIJOTE DE BŒUF  
aux Olives

POMMES SAUTEES

ST PAULIN

YAOURT FERMIER  
(Prairies de la Gartempe)

mercredi 27 septembre 2023



La blague de Toto...

Toto mange un œuf  
à la cantine,

En rentrant à la maison,  
sa maman lui demande :

« Toto, peux-tu compter jusqu'à dix ? »

Toto

« 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10 »

La maman

« Toto tu as oublié le neuf ! »

Toto

« bah non le neuf...  
je l'ai mangé à la cantine ! »

jeudi 28 septembre 2023

SALADE POMME de  
TERRE et Cervelas Ravigoté

GRATIN  
de CHOUX FLEUR  
aux dés de DINDE

Salade Verte

TOMME BLANCHE

FRUIT A CROQUER

vendredi 29 septembre 2023

SALADE SOMBRERO  
(Haricots rouges,  
Tomates, Poivrons, Maïs)

PIZZA  
3 FROMAGES

Végétarien

YAOURT FERMIER  
(Prairies de la Gartempe)

GATEAU  
au CHOCOLAT

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



Semaines du 02 au 06 octobre

lundi 2 octobre 2023

MORTADELLE PISTACHEE

FILET DE HOKI

Sauce Crème Moutardée

CAROTTES

Façon VICHY

FROMAGE

à la coupe

NOVLY CAMEL

mardi 3 octobre 2023

CHOU ROUGE  
en Vinaigrette



LASAGNES  
DE BŒUF

SALADE VERTE

BUCHE MELANGE

FRUITS A CROQUER

mercredi 4 octobre 2023

## LE SAVAIS-TU ?



### LE RAISIN

Le raisin est le fruit de la vigne.

Le raisin est blanc ou rouge. Il a une forme de grappe composées de nombreux grains.

Il est récolté entre fin août et octobre.

Il sert à la fabrication du jus de raisin et du vin. Il se consomme également comme fruit, soit frais, le raisin de table, soit sec, le raisin sec.

jeudi 5 octobre 2023

BETTERAVES  
en Vinaigrette

POMME de TERRE  
au Four  
Sauce Fromagère

BATAVIA

MONCADI CROUTE NOIRE

FROMAGE BLANC  
Aux Fruits

vendredi 6 octobre 2023

SALADE  
COLESLAW

LONGE DE PORC  
Sauce BBQ

FRITES

PETIT SUISSE

BABA  
à la VANILLE

# BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



Semaines du 09 au 13 octobre

lundi 9 octobre 2023

SALADE DE PERLE  
et Surimi

AIGUILLETTE DE POULET  
Sauce Cola

WOK DE LEGUMES

EMMENTAL BIO

FRUIT A CROQUER

mardi 10 octobre 2023

TARTARE  
CONCOMBRE & RADIS  
Sauce Yaourt aux Herbes

SAUCISSE  
de FRANCFORT

LENTILLES  
CUISINEES

FROMAGE

YAOURT FERMIER aux Fruits  
(Prairies de la Gartempes)  
BROYE DU POITOU

mercredi 11 octobre 2023



jeudi 12 octobre 2023

SALADE de POMMES DE  
TERRE EMMENTAL,  
CIBOULETTE

QUICHE sans Pâte  
Courgette & Vache qui Rit

FROMAGE BLANC

MOELLEUX  
AU CITRON

vendredi 13 octobre 2023

TERRINE  
de SAUMON

SAUTE  
de BŒUF

PUREE de  
POMME de TERRE

FROMAGE A LA COUPE

CREME  
CARAMBAR

# BON APPÉTIT !

Menus validés par notre diététicien

Nos menus sont susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements de nos

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



Semaines du 16 au 20 octobre

lundi 16 octobre 2023

BETTERAVE ROUGE  
POMME DE TERRE



NOUILLES SAUTEES  
aux Petits légumes,  
Sauce Soja

Salade Verte

FROMAGE

FRUIT A CROQUER

Végétarien

mardi 17 octobre 2023

CHOU-FLEUR  
Mayonnaise au Curry



BŒUF  
BOURGUIGNON



Gratin de  
COQUILLETES BIO



EMMENTAL

SALADE  
de FRUITS



mercredi 18 octobre 2023

Rébus



Qui suis-je ?

Je suis très souvent  
ronde et rouge,

J'ai une texture en bouche  
plutôt juteuse,

J'ai un goût un peu acide,

Je suis un fruit mais  
on me mange comme un légume.

jeudi 19 octobre 2023

RILLETTE  
et Cornichon

POISSON FRAIS  
Sauce Ciboulette



SEMOULE BIO



MIMOLETTE

FLAN  
au CHOCOLAT



vendredi 20 octobre 2023

SALADE WALDORF  
(Céleri, Pommes, Noix)



POULET ROTI



POMMES SAUTEES  
Persillées

CAMEMBERT

COMPOTE DE FRUITS

BON APPÉTIT !