

AU MENU

67%

cette semaine

fait
maison

Charentilly

Semaine du 01er au 05 septembre 2025

	Lundi 01 septembre	Mardi 02 septembre	En avant pour une nouvelle année !  BONNE RENTRÉE DES CLASSES	Jeudi 04 septembre	Vendredi 05 septembre
Entrée	Salade de haricots rouges mais	Macédoine vinaigrette		Pastèque	Toast de chèvre chaud
Plat	Steak de veau haché au jus	Filet de poisson Meunière		Lasagnes de courgette Mozzarella	 Bœuf à la provençale
Garniture	Frites	 Riz aux petits légumes		Végétarien	Haricots verts
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Fruits au sirop		Gâteau au chocolat	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

AU MENU

80%

fait

maison

cette semaine

Charentilly

Semaine du 8 au 12 septembre 2025

	Lundi 08 septembre	Mardi 09 septembre		Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Entrée	Tomates au basilic	Carottes râpées	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	Rosette cornichon	Salade mêlée à la mimolette
Plat	Omelette pommes de terre emmental	Sauté de dinde Basquaise		Cabillaud crème de moutarde	Cheeseburger
Garniture	Végétarien	 Riz pilaf		Epinard à la crème	Frites
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Smoothie aux pêches	Fromage blanc au miel		 Semoule au lait	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

AU MENU

67%

cette semaine

fait

maison

Charentilly

Semaine du 15 au 19 septembre 2025

	Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre
Entrée	Céleri rémoulade	Pâté de campagne
Plat	Haut de cuisse de poulet grillé	Parmentier de poisson
Garniture	Riz pilaf	
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Yaourt bio

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 ?

- la baguette
- le peigne
- le citron pressé
- une balle de tennis

Jeudi 18 septembre	Vendredi 19 septembre
Salade de riz au thon	Œuf dure mayonnaise
Rôti de porc à l'italienne	Gratin de pâtes béchamel à l'Edam
Haricots beurre à l'ail	Végétarien
Fromage	Fromage
Fruit	Crème vanille

BON APPÉTIT !

AU MENU

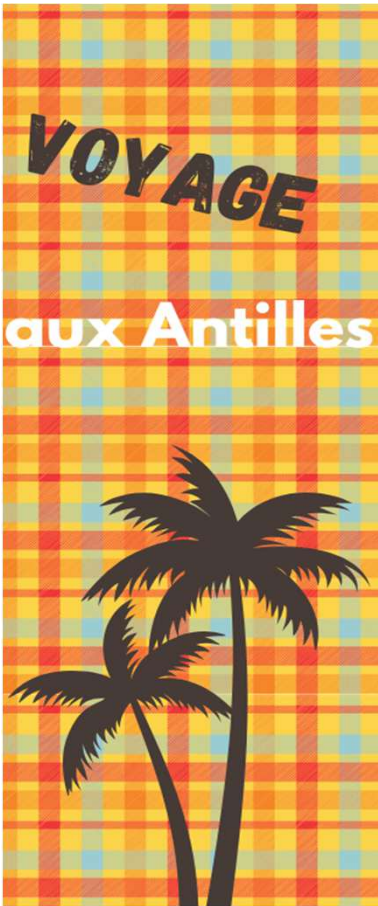
67%

cette semaine

fait
maison

Charentilly

Semaine du 22 au 26 septembre 2025

	Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre		Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
Entrée	Salade de coquillettes tomates poivrons 🌿	Radis beurre		LES ANTILLES Salade à l'antillaise 🌿 (bananes riz thon poivrons crème épices)	Taboulé 🌿 à la menthe
Plat	Quiche courgette et thon 🌿	 Mijoté de Bœuf à la tomate 🌿		Rougail saucisse 🌿	Lasagnes ricotta- épinard 🌿
Garniture	Salade verte	Tortis		 Riz	 Végétarien
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	 Fromage
Dessert	Fruit	Tarte 🌿 au chocolat		Flan coco 🌿	Fromage blanc 🌿 au miel

AU MENU

80%

fait

maison

cette semaine

Charentilly

Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

	Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre		Jeudi 02 octobre	Vendredi 03 octobre
Entrée	Coleslaw	Salade de blé, haricots verts, radis rose	<i>La recette de la mousse au chocolat</i> pour 6 personnes Faire fondre 200 g de chocolat cassé en morceaux, au micro-ondes (1 min 30 s à 500 W). Casser les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Battre les blancs en neige. Verser peu à peu le chocolat fondu sur les jaunes en mélangeant. Incorporer délicatement 1/3 par 1/3 les blancs battus en soulevant la préparation avec une spatule. Mettre au réfrigérateur pendant plusieurs heures avant de déguster pour que la mousse prenne. Régale-toi !	Salade jambon tomates pesto	Haricots verts vinaigrette
Plat	Jambon grill sauce béarnaise	Croque courgette-vache qui rit		 Pâtes Bolognaises	Poulet rôti
Garniture	Purée de pommes de terre	Salade Végétarien			Pommes rissolées
Fromage	Fromage	Fromage blanc		Fromage	 Fromage
Dessert	Fruit	Crumble pommes		Tiramisu spéculoos	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

AU MENU

68%

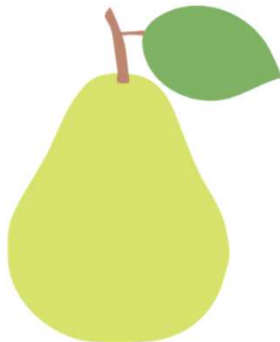
fait

maison

cette semaine

Charentilly

Semaine du 06 au 10 octobre 2025

	Lundi 06 octobre	Mardi 07 octobre	<i>Le fruit de saison</i>	Jeudi 09 octobre	Vendredi 10 octobre
Entrée	Radis beurre	Saucisson à l'ail	Je suis un fruit à pépins. Mon jus dégouline sur les doigts ! J'ai un goût doux et sucré. Ma peau est jaune ou verte. Je suis le fruit du poirier. Je suis...	 Salade de pâtes au surimi	Carottes râpées
Plat	Pizza aux 3 fromages (mozza, emmental, mimolette)	Blanquette de poisson		Haut de cuisse de poulet	 Parmentier de bœuf
Garniture	Salade verte Végétarien	Carotte vapeur		Haricots verts persillés	Salade verte
Fromage	Petit suisse	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Banane sauce chocolat	Moelleux au citron	 LA POIRE bien sûr !	Liégeois vanille	Ile flottante

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

80%
cette semaine
fait maison

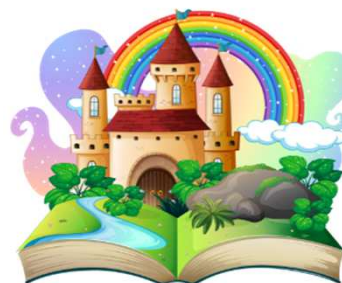


Semaine du 13 au 17 octobre 2025

	Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre
Entrée	Chou fleur vinaigrette	salade de chou blanc râpé emmental
Plat	Chili con carné	Croissant béchamel mimolette emmental
Garniture	 Riz	Salade Végétarien
Fromage	Fromage	Petit suisse
Dessert	Fromage blanc aux fruits	Banane au chocolat



Chaque jour,
un conte de fées
dans ton assiette



Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Salade pommes et noix	Salade verte crouton fromage
Bœuf au paprika	Poisson pané citron
 Semoule aux 4 épices	Purée de carottes
	Fromage
Crème vanille	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