

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait
cette semaine
maison

Charentilly

Semaine du 01 au 04 septembre 2026

		Mardi 01 septembre	Mercredi 02 septembre	Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre
Entrée		Macédoine mayonnaise	Salade de chou rouge	 Betteraves vinaigrette	 Concombres bio vinaigrette
Plat		 Poisson blanc sauce citron	Jambon Grill Et son jus	Gnocchis sauce tomate	 Poulet rôti
Garniture		 Riz bio	Ecrasé de pomme de terre	Emmental Râpé	Pomme de terre rissolées
Fromage		Fromage à la coupe	Fromage	Végétarien	Fromage à la coupe
Dessert		Compote	Gâteau au yaourt	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

fait
maison
cette semaine

Charentilly

Semaine du 07 au 11 septembre 2026

	Lundi 07 septembre	Mardi 08 septembre	Mercredi 09 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Entrée	Surimi mayonnaise	 Œuf mayonnaise	Salade croquante tomates & maïs	Taboulé	Céleri rémoulade
Plat	 Colin sauce curry	Galette de blé noir garnie aux pommes de terre et fromage	Chipolatas	 Sauté de bœuf Stroganoff	 Sauté de poulet aux champignons
Garniture	Epinards béchamel	 salade verte bio	 Lentilles	Carottes	Pommes Rissolées
Fromage	Fromage à la coupe	 Fromage à la coupe Végétarien	Fromage	Petit suisse	Fromage à la coupe
Dessert	Yaourt fermier La Gauteraie	 Fruit de Saison	Moelleux aux fruits	Gâteau à la vanille maison	 Fruit bio



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	Mercredi 16 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Entrée	Radis beurre	 Haricots vert bio vinaigrette	Salade verte & croûtons	Salade verte Mimolette	 Salade de pâte, emmental & tomates
Plat	 Gratin macaronis bio et brocolis mimolette	 Blanquette de dinde	 Raclette (jambon blanc-salami)	Calamar à la romaine	 Emincé de bœuf à la thaï
Garniture	 Végétarien	Carottes Vichy	Pommes de terre & fromage à raclette	 Riz	Poêlée de Légumes
Fromage	Petit suisse	Fromage à la coupe	Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Fruit de Saison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Glace	Crème chocolat maison



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

cette semaine
fait maison

Charentilly

Semaine du 21 au 25 septembre 2026

	Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Mercredi 23 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Entrée	Crêpe emmental	 Betterave bio au chèvre	Carottes râpées	Salade Grecque Tomates, concombres, feta & olives noires	Champignons à la crème
Plat	 Crumble de colin	Croque fromage, Tomate & mozzarella	 Poisson pané sauce tartare	Moussaka	  Spaghettis bio à la carbonara
Garniture	 Semoule bio aux légumes	Salade Végétarien	Petits pois		
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage		Fromage à la coupe
Dessert	Compote maison	Yaourt Fermier La Gauteraie	Fromage blanc au miel	Fromage Blanc Stracciatella	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



Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026

	Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Mercredi 30 septembre	Jeudi 01 octobre	Vendredi 02 octobre
Entrée	Salade de riz au thon	 Pâté de campagne	Céleri vinaigrette	 Betterave bio & fêta	Céleri au yaourt
Plat	 Aiguillette poulet moutardé	 Brandade de poisson	 Steak haché	Dahl de lentilles au curry	 Chili con carne à l'émincé de Bœuf
Garniture	Haricot beurre	 Salade verte bio	Purée	Boulgour	 Riz bio
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	 Fromage	 Végétarien Petit suisse	Fromage à la coupe
Dessert	 Île flottante	Fruit de Saison	Fruit de saison	Gâteau Marbré maison	Fruit de Saison



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.



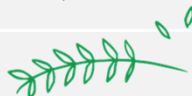

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison

Charentilly

Semaine du 05 au 09 octobre 2026

	Lundi 05 octobre	Mardi 06 octobre	Mercredi 07 octobre	Jeudi 08 octobre	Vendredi 09 octobre
Entrée	 Carotte bio râpées	 Salade de blé bio aux petits Légumes	Toast camembert rôti		Salade d'endives aux noix
Plat	Saucisse	Parmentier de butternut et patates douces	 Haut de cuisse de poulet		 Blanquette de poisson
Garniture	Purée maison	 Végétarien	Frites	LE GRAND REPAS	Carottes vichy
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage		 Fromage bio
Dessert	Fromage blanc à la confiture	Crème vanille maison	Mousse 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

cette semaine

Charentilly

Semaine du 12 au 16 octobre 2026

	Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Mercredi 14 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Entrée	Velouté au potiron	 Saucisson à l'ail	 Salade de lentilles vinaigrette	Salade de lentilles vinaigrette	 Salade verte bio & crouton
Plat	Couscous végétarien (légumes, pois chiche & semoule) 	 Colombo de porc	Quiche Lorraine sans pâte	 Sauté de Volaille à la crème	 Fish Burger sauce barbecue
Garniture	 Végétarien	 Pennes bio	Salade verte	Petits pois & carottes	Potatoes
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Mimolette	 Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Fruit bio	Mousse au chocolat maison	Compote maison	Cake au citron maison	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