

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

Au menu



78%
fait
maison



Semaine 29 septembre au 5 octobre 2025

Menu 1

Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre	Mercredi 01 octobre	Jeudi 02 octobre	Vendredi 03 octobre	Samedi 04 octobre	Dimanche 05 octobre
Soupe De laitue	Velouté De céleri	Velouté de carottes	<u>Menu Antillais</u> Velouté De courgettes	Soupe De pois cassés	Potage Parmentier	Soupe De légumes
Salami Beurre	Betteraves Vinaigrette	Mini bruschetta Ricotta – épinards	Accra De morue	Tortis couleurs Emmental	Cervelas Beurre	Salade D'artichauts
Chipolatas	Poisson du jour	Saucisse De Toulouse	Colombo De poulet	Poisson du jour	Pizza Napolitaine	Poulet Rôti
Flageolets	Purée De butternut	Céleri Au beurre	Riz créole	Haricots Beurre	Salade verte	Pommes Duchesses
Edam	Morbier	Tomme blanche	Emmental	Saint Nectaire	Pont l'Evêque	Saint Maure
Fruit de saison	Eclair Au café	Yaourt	Banane flambée	Île flottante	Salade De fruits frais	Crêpe Au sucre

Menu 2

Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre	Mercredi 01 octobre	Jeudi 02 octobre	Vendredi 03 octobre	Samedi 04 octobre	Dimanche 05 octobre
Soupe De laitue	Velouté De céleri	Velouté De carottes	Velouté De courgettes	Soupe De pois cassés	Potage Parmentier	Soupe De légumes
Tomate Vinaigrette	Salade De haricots blancs	Salade De lentilles	Macédoine Mayonnaise	Œuf dur Mayonnaise	Chou blanc Et lardons	Salade De riz au thon
Escalope De volaille À la crème	Boulettes De bœuf À la tomate	Galette Bretonne	Poisson du jour	Bœuf Bourguignon	Poisson du jour	Couscous De la mer
Semoule	Spaghettis	Salade verte	Céleri Au beurre	Gratin Dauphinois	Purée De brocolis	Saint Maure
Edam	Morbier	Tomme blanche	Emmental	Saint Nectaire	Pont l'Evêque	Fruit de saison
Yaourt	Faisselle Au coulis	Far breton	Yaourt	Salade D'orange	Yaourt	

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

Au menu



75%
fait
maison



Semaine du 06 au 12 octobre 2025

Menu 1

Lundi 06 octobre	Mardi 07 octobre	Mercredi 08 octobre	Jeudi 09 octobre	Vendredi 10 octobre	Samedi 11 octobre	Dimanche 12 octobre
Soupe De poisson	Potage Saint-Germain	Soupe À l'oignon	Velouté De poireaux	Potage De légumes	Soupe À la tomate	Velouté De betteraves
Salade verte Au bleu	Salade Coralie	Tarte Au maroilles	Carottes Râpées	Poireau Vinaigrette	Salami beurre	Rillettes De thon
Côte de porc Charcutière	Sauté de bœuf Aux olives	Poisson du jour	Blanquette De dinde	Saucisse	Poisson du jour	Sauté De canard
Carotte Vichy	Tagliatelles	Julienne De légumes	Blé	Lentilles	Choux De Bruxelles	Navets glacés
Tomme grise	Bleu	Montcadi	Coulommiers	Cantal	Munster	Camembert
Liégeois café	Fruit de saison	Riz au lait	Pruneaux au thé	Semoule Au lait	Yaourt	Tarte fine Aux pommes

Menu 2

Lundi 06 octobre	Mardi 07 octobre	Mercredi 08 octobre	Jeudi 09 octobre	Vendredi 10 octobre	Samedi 11 octobre	Dimanche 12 octobre
Soupe De poisson	Potage Saint-Germain	Soupe À l'oignon	Velouté De poireaux	Potage De légumes	Soupe À la tomate	Velouté De betteraves
Chou-fleur Vinaigrette	Salade gauloise	Duo de chou Vinaigrette	Taboulé De brocolis	Pâtes, maïs Jambon blanc	Salade composée	Jambon cru Beurre
Paupiette De veau	Poisson du jour	Boudin noir	Poisson du jour	Feuilleté Lardons, fromage	Œuf À la florentine	Steak haché
Macaronis	Haricots verts	Purée	Endives braisées	Salade frisée	Munster	Rösti
Tomme grise	Bleu	Montcadi	Coulommiers	Cantal	Banane rôtie	Camembert
Compote	Yaourt	Fruit de saison	Panna cotta chocolat	Compote		Fromage blanc sucré

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

Au menu



74%
fait
maison



Semaine du 13 au 19 octobre 2025

Menu 1

Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Mercredi 15 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre	Samedi 18 octobre	Dimanche 19 octobre
Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes
Rillettes de Thon	Carottes Râpées	Salade de Riz façon Niçoise	Radis Beurre	Rillettes de Tours au Chinon	Salade de Pois Chiches, Poivrons confit, Fêta	Salade de pâtes au Surimi
Cuisse de Poulet à l'Estragon	Tartine façon Tartiflette <i>Pomme de Terre, Lardon, Fromage</i>	Emincé de Bœuf <i>Sauce Poivre</i>	Steak Haché	Chipolatas <i>Sauce Barbecue</i>	Poisson du Jour & sa Sauce	Tajine de Poulet
Pomme de Terre Rosties	Salade Verte	Carottes au Cumin	Purée de Pomme de Terre	Courgettes Sautées	Julienne de Légumes	Semoule
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Yaourt	Cake au Citron	Tarte au Chocolat	Œufs au Lait Caramel	Tiramisu Café	Salade de Fruits	Crème Vanille

Menu 2

Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Mercredi 15 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre	Samedi 18 octobre	Dimanche 19 octobre
Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes
Crudités	Betteraves Vinaigrette	Salade de chou Blanc Emmental	Poireau Vinaigrette	Rillettes de Poisson	Charcuterie	Taboulé
Poisson du Jour & sa sauce	Poulet Basquaise	Poisson du jour	Omelette au Saint Nectaire	Parmentier de Canard Confit	Quiche Tourangelle <i>Rillons & Sainte Maure</i>	Curry de Poisson
Epinards à la Crème	Pomme de Terre Vapeur	Pâtes au Tandoori	Salade Verte	Salade Verte	Salade Verte	Purée de Carottes
Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Fromage	Petit Suisse	Fromage
Fruit	Entremet Vanille	Semoule au Lait	Tarte Bourdaloue aux Poires	Yaourt	Fromage Blanc	Fruit

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

Au menu



76%
fait
maison



Semaine du 20 au 26 octobre 2025

Menu 1

Lundi 20 octobre	Mardi 21 octobre	Mercredi 22 octobre	Jeudi 23 octobre	Vendredi 23 octobre	Samedi 25 octobre	Dimanche 26 octobre
Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes
Cake tomates confites et Chorizo	Coleslaw au Curry	Salade de Pomme de terre au Saumon fumé	Carottes Râpées	Terrine de Campagne	Œufs Mayonnaise	Salade de haricots Blancs, Lardons Echalotes
Porc au Caramel	Bouchée à la Reine	Aiguillette de Volaille à la Crème	Escalope de Porc à la moutarde	Poitrine de Veau Farcie	Lasagne de Bœuf	Poulet Roti
Haricots Verts	Salade Verte	Brocolis	Purée de Patate Douce	Boulgour aux Légumes	Salade Verte	Pommes Noisettes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt nature	Fromage
Fruit	Crumble aux Prunes	Brownies au Chocolat	Pomme au Four	Riz au Lait	Rocher Coco	Yaourt

Menu 2

Lundi 20 octobre	Mardi 21 octobre	Mercredi 22 octobre	Jeudi 23 octobre	Vendredi 24 octobre	Samedi 25 octobre	Dimanche 26 octobre
Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes
Crudités	Betterave Vinaigrette	Salade d'Endives Bleu et Noix	Concombre au Yaourt	Céleri Rémoulade	Champignons à la Grecque	Salade Piémontaise
Rougail de Colin	Poisson du Jour	Boudin Blanc	Quiche Brocolis & Poulet Cajun	Poisson du Jour & sa Sauce	Œuf Florentine	Poisson du Jour & sa Sauce
Riz	Riz Pilaf	Gratin Dauphinois	Fromage	Tombée de Chou Blanc	Petit Suisse	Riz Créole
Fromage	Fromage	Fromage blanc	Opéra	Fromage	Fruit	Fromage
Yaourt	Crème légère aux Fruits	Panna Cotta		Salade de Fruits		Paris Brest

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

Au menu



73%
fait
maison



Semaine du 27 octobre au 2 novembre 2025

Menu 1

Lundi 27 octobre	Mardi 28 octobre	Mercredi 29 octobre	Jeudi 30 octobre	Vendredi 31 octobre	Samedi 01 novembre	Dimanche 02 novembre
Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légume
Terrine de Chèvre aux Poivrons	Boulgour aux Agrumes	Macédoine Mayonnaise	Salade Mexicaine	Salade Strasbourgeoise	Harengs Pomme à l'Huile	Chou-Rouge aux Lardons
Gratin de Colin aux Petits Légumes	Mijoté de Porc aux Olives	Poisson de Jour & sa Sauce	Rôti de Porc au jus	Poisson du Jour & sa Sauce	Endives au jambon	Quiche Lorraine
Yaourt	Légumes Sifflets	Pomme de Terre Vapeur	Fenouil Confit	Semoule aux Épices	Fromage	Salade Verte
Fromage Blanc	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Beignet aux Pommes	Fromage
	Tarte au Citron	Mousse Chocolat	Riz au Lait	Flan Pâtissier		Eclair au Chocolat

Menu 2

Lundi 27 octobre	Mardi 28 octobre	Mercredi 29 octobre	Jeudi 30 octobre	Vendredi 31 octobre	Samedi 01 novembre	Dimanche 02 novembre
Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes
Saucisson à l'Ail	Salade de haricots verts aux Amandes	Salade Pamplemousse et Crevettes	Cake aux Olives et Thon	Salade de mâche Croutons et fromage	Salade Auvergnate Salade verte, Morbier & Saucisse fumée	Salade Espagnole Chorizo, Poivron & Seiche
Côte de Porc Charcutière	Sauté de Dinde au Curry	Bourguignon	Galette de Blé Noir au Fromage	Croque Monsieur	Cordon Bleu Sauce Tomate	Poisson du Jour & sa Sauce
Petits Pois	Pâtes	Carottes Vapeur	Salade Verte	Salade Verte	Blé	Fromage
Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt
Fruit	Ile Flottante	Brioche Perdue	Crème dessert Chocolat	Compote	Petits Suisses	

VALEURS CULINAIRES
Quand l'artisan rencontre le bio

Au menu



73%
fait
maison



Semaine du 03 au 09 novembre 2025

Menu 1

Lundi 03 novembre	Mardi 04 novembre	Mercredi 05 novembre	Jeudi 06 novembre	Vendredi 07 novembre	Samedi 08 novembre	Dimanche 09 novembre
Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes
Salade Marco-Polo	Salade de Lentilles Echalotes	Salade Maïs Olives Ciboulette	Céleri Rémoulade	Farci Poitevin	Salade de Pomme de Terre & Fromage Frais Ciboulette	Terrine au Thon
Cuisse de Pintade à l'Estragon	Emincé de porc à la Moutarde	Choucroute Garnie	Galette Bretonne Jambon Champignon Emmental	Sauté de Porc À l'Orange	Steak Haché	Escalope de Volaille À la Crème
Polenta	Gratin de Carottes et Chou-Fleur	Pomme Vapeur	Fromage	Carottes à la Crème	Haricots Beurre	Riz
Yaourt nature	Fromage	Fromage	Semoule au Lait	Yaourt Nature	Fromage	Fromage
Fruit	Tarte Caramel	Novly Caramel		Mille Feuille	Crème à la fève Tonka	Tropeziene

Menu 2

Lundi 03 novembre	Mardi 04 novembre	Mercredi 05 novembre	Jeudi 06 novembre	Vendredi 07 novembre	Samedi 08 novembre	Dimanche 09 novembre
Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes	Potage De légumes
Betterave Vinaigrette	Salade César	Salade de Pâtes Tricolores	Concombre à la Menthe	Moule à la Vinaigrette	Œufs Mayonnaise	Salade de Museau
Haché de Veau Sauce Brune	Croissant au Jambon	Poisson du Jour & sa Sauce	Parmentier de Bœuf	Gnocchis sauce Tomate Gratinée	Poisson Frais du Jour & sa Sauce	Pavé de Saumon
Pommes Rissolées	Fromage	Pomme Vapeur	Salade Verte	Fromage	Purée de Brocolis	Epinard à la Crème
Fromage	Flan Antillais	Fromage	Fromage	Compote	Fromage	Fromage
Compote		Cake à l'Orange Pépité de Chocolat	Financier aux Framboises		Fruit	Salade de Fruits Frais