

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

Au menu



Semaine du 07 au 13 septembre 2026

	Lundi 07 septembre	Mardi 08 septembre	Mercredi 09 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre	Samedi 12 septembre	Dimanche 13 septembre
Déjeuner	Mousse de betteraves à l'ail  Sauté de porc sauce forestière Pâtes Fromage Fruit	Plat des potes  Cheeseburger Frites Fromage Glace	Salade méli mélo (carottes, radis rose & céleri)  Sauté de dinde tandoori Haricots beurre Fromage Tarte aux fruits	Concombre à la crème de framboise  Parmentier à l'effiloché de bœuf Salade verte Fromage Ile flottante	Chou-fleur vinaigrette  Poisson frais Sauce poivrons Semoule Fromage Fruit de saison	Macédoine vinaigrette  Saucisse de Toulouse fondue d'oignons Aubergines confites Fromage Salade de fruits frais	Mousse de foie forestière  Sauté de veau provençal Méli-mélo gourmand Fromage Tarte rhubarbe
Goûter	Biscuit Boisson chaude Boisson froide	Gâteau maison Boisson chaude Boisson froide	Biscuit Boisson chaude Boisson froide	Gâteau maison Boisson chaude Boisson froide	Biscuit Boisson chaude Boisson froide	Gâteau maison Boisson chaude Boisson froide	Biscuit Boisson chaude Boisson froide
Dîner	Taboulé  Gratin de brocolis Aux dés de volaille Fromage Fromage blanc coulis de fruits	Carottes râpées Tian de légumes façon clafoutis Fromage Compote	Melon Lasagnes courgettes ail & ricotta Fromage Yaourt aromatisé	Tomates vinaigrette Salade de perles thon & petits légumes Fromage Pêches au thé	 Œuf dur mayonnaise Salade haricots verts, lardons & dés de fromage Fromage Yaourt fermier	Salade verte aux noix & croûtons  Pâtes à la bolognaise & emmental râpé Fromage Liégeois chocolat	Coleslaw  Cake jambon mozzarella & tomates Salade verte Fromage Compote