

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

Au menu



Semaine du 14 au 20 septembre 2026

	Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Mercredi 16 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre	Samedi 19 septembre	Dimanche 20 septembre
Déjeuner	Courgettes râpées vinaigrette aux agrumes  Aiguillette de volaille au poivre vert Riz Pilaf Fromage Yaourt Fermier	Rosette  Poisson pané sauce tartare Petits pois Fromage Fruit	Salade Waldorf  Escalope de porc au piment d'Espelette Piperade Fromage Clafoutis aux poires Williams	Lentilles à l'échalote  Boudin noir Purée pomme de terre Fromage Fruit	Tomates vinaigrette  Poisson frais & sa sauce Epinards aux oignons Fromage Mousse de fruits	Coleslaw  Cuisse de poulet Façon tajine Semoule Fromage Fruit	Rillettes de thon  Sauté de bœuf aux épices Cajun Haricots verts persillés Fromage Tarte amandine aux figues
Gôûter	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	Pastèque  Quiche thon tomate & curry Salade verte Fromage Compote	Champignons à la crème Salade pommes de terre & harengs Fromage Crème catalane	Macédoine mayonnaise Salade haricots blancs lardons tomates & persil Fromage Pomme au four	Choux-rouges aux pommes Pizza aux 3 fromages Salade verte Fromage Crème caramel	Céleri rémoulade Jambon blanc Gnocchis à la tomate & emmental Fromage Compote	Concombre vinaigrette  Roti de porc froid Choux-fleurs braisés aux épices Fromage Fromage blanc au miel	Moules à la catalane  Tortillas espagnole (poivron & chorizo) Salade verte Fromage Yaourt fermier