

Semaine du 10 au 14 mars 2025

|           | Lundi 10 mars                          | Mardi 11 mars  |   | Jeudi 13 mars      | Vendredi 14 mars         |
|-----------|--|--|---|--------------------|--------------------------|
| Entrée    | Haricots rouges<br>maïs en vinaigrette | Bouillon de légumes<br>aux vermicelles                       |  |                    | Betterave<br>vinaigrette |
| Plat      | Nuggets de poisson                     | Gratin de pomme de terre<br>et patate douce<br>au gorgonzola |   | Petit salé         | Croque-monsieur          |
| Garniture | Petits pois                            | Végétarien   |   | Lentilles carottes | Salade verte             |
| Fromage   |  |  |   | Fromage            |                          |
| Dessert   | Fruit au sirop                         | Gâteau au citron   |   | Fruit              | Bâtonnet de glace        |



## BON APPÉTIT !



Semaine du 17 au 21 mars 2025



## Les abeilles

Les abeilles ouvrières vivent entre 3 et 6 semaines au printemps et en été, alors que la reine peut vivre plus de 2 ans. Durant leur courte vie, les abeilles butineuses vont produire 1/12ème de cuillère à café de miel.

Que vont produire 6000 abeilles qui parcourent 40 000 km pour butiner 80 000 fleurs ?

Réponse :  
1 kg de miel



Lundi 17 mars

Mardi 18 mars

Jeudi 20 mars

Vendredi 21 mars

Entrée

Macédoine  
vinaigrette

Hachis Parmentier  
de bœuf

Plat

Quiche  
aux trois fromages

Poisson  
sauce citron

Blanquette  
de dinde

Salade

Garniture

Salade de Batavia

Riz pilaf

Carottes Vichy

Fromage

Fromage

Végétarien

Fromage

Dessert

Fruit

Quartier de pomme  
caramélisé  
brisure de spéculos

Œuf au lait


Clafoutis aux fruits



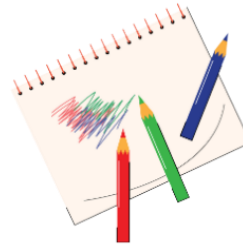
# BON APPÉTIT !



Semaine du 24 au 28 mars 2025

|           | Lundi 24 mars                    | Mardi 25 mars  |
|-----------|----------------------------------|--|
| Entrée    | Concombre à la crème             | Salade Liégeoise (pomme de terre Haricot vert lardons)   |
| Plat      | Gratin de pâte aux dés de jambon | Cabillaud Sauce curry  |
| Garniture |                                  | Julienne de légumes  |
| Fromage   |                                  |  |
| Dessert   | Compote                          |  Yaourt bio ferme de l'airvaudais |

**Jeu-concours :**  
**Dessine ton plat préféré**



Un gagnant par niveau  
parmi tous les établissements  
gérés par Valeurs Culinaires

Des cadeaux pour les  
gagnants !

Date limite de dépôt à la  
cantine : vendredi 28 mars

**Tente ta chance !**

|  | Jeudi 27 mars        | Vendredi 28 mars |
|--|----------------------|------------------|
|  |                      |                  |
|  | Risotto aux poireaux | Poulet Rôti      |
|  | <b>Végétarien</b>    | Frites           |
|  | Fromage              | Fromage          |
|  | Crème vanille        | Brioche perdue   |



## BON APPÉTIT !



Semaine du 31 mars au 4 avril 2025


|                  | Lundi 31 mars   | Mardi 1 <sup>er</sup> avril                     |   | Jeudi 3 avril   | Vendredi 4 avril          |
|------------------|---|---|---|---|---------------------------|
| <b>Entrée</b>    |   | Salade de riz maïs,<br>dés de fromages, tomates | <p><i>La recette<br/>du cake au citron</i><br/>pour 8 personnes</p> <p>Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).<br/>Beurrer et fariner le moule à cake (30 cm de long environ).<br/>Faire fondre 100 g de beurre.<br/>Laver le citron, râper finement la peau (mais pas la peau blanche qui est amère), puis le couper en deux pour le presser afin de recueillir son jus.<br/>Mélanger 200 g de farine, 150 g de sucre et 1/2 sachet de levure.<br/>Ajouter 4 oeufs un à un, puis le beurre fondu et enfin le zeste et le jus du citron.<br/>Mélanger le tout et verser la préparation dans le moule.<br/>Faire cuire environ 40 minutes.</p> <p>Régale-toi !</p> | Pâté de campagne  |                           |
| <b>Plat</b>      | Chili sin Carne<br>(Haricot rouge, maïs<br>poivrons, tomates) | Tourte feuilletée<br>champignons lardons        |   | Tagliatelles<br>de saumon fumé<br>à la crème ciboulette | Blanquette de veau        |
| <b>Garniture</b> | Riz   | Salade verte                                    |   |   | Carottes vichy            |
| <b>Fromage</b>   | Fromage<br>Végétarien   |   |   |   | Fromage                   |
| <b>Dessert</b>   | Compote   | Fruit   |   | Panna cotta<br>et son coulis                            | Salade de fruits<br>frais |



## BON APPÉTIT !



Semaine du 7 au 11 avril 2025

|                  | Lundi 7 avril                         | Mardi 8 avril      |  | Jeudi 10 avril            | Vendredi 11 avril                                     |
|------------------|---------------------------------------|--------------------|--|---------------------------|---|
| <b>Entrée</b>    | Salade verte mimolette                |                    | <p><i>Le fruit de saison</i></p> <p>Je suis un fruit de printemps<br/>Je suis rouge-rose avec des nuances de vert.<br/>On me mange cuite en tarte ou en confiture.<br/>On ne mange que mes tiges, car mes feuilles sont toxiques.</p> <p>Je suis ...</p>  <p>la rhubarbe bien sûr !</p> |                           | Menu Fast Food<br>Salade verte emmental sauce blanche |
| <b>Plat</b>      | Haut de cuisse de poulet à l'espagnol | Pizza 4 fromages   |  | Sauté de porc aux oignons | Assiette lamelles de kebab<br>Sauce kebab             |
| <b>Garniture</b> | Riz créole                            | Salade Végétarien  |  | Chou fleur braisé         | Frites  |
| <b>Fromage</b>   |                                       | Petit suisse       |  | Fromage                   |   |
| <b>Dessert</b>   | Fruit                                 | Banane au chocolat |  | Beignet aux pommes        | Fruit   |



## BON APPÉTIT !





VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien



# AU MENU

46%

fait  
maison  
cette semaine

sainte  
**Agnès**  
école & collège

Semaine du 14 au 18 avril 2025

|           | Lundi 14 avril  | Mardi 15 avril   |
|-----------|---|--|
| Entrée    |  | Carotte râpée  |
| Plat      | Aiguillette de poulet à la crème  | Sauté de Porc à la tomates  |
| Garniture | Haricots verts persilés   | Tortis   |
| Fromage   | Fromage   |  |
| Dessert   | Liégeois vanille  | Compote  |



JOYEUSES  
PÂQUES

|           | Jeudi 17 avril  | Vendredi 18 avril   |
|-----------|---|---|
| Entrée    |   |                      |
| Plat      | Quiche de carottes emmental au curry  | Brandade de Poisson  |
| Garniture | <i>Végétarien</i><br>Salade verte  | Salade verte  |
| Fromage   | Fromage   | Fromage   |
| Dessert   | Mousse 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