











AU MENU



72%
Fait
maison



Semaine du 2 au 6 septembre 2024

	Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre		Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
Entrée	Céleri vinaigrette 	Feuilleté fromage	 <p>BONNE RENTRÉE DES CLASSES À TOUS !</p>	Macédoine vinaigrette 	Melon
Plat	Aiguillette de poulet À la crème 	Haché de veau au jus 		Filet de poisson Meunière	Quiche courgette Mozzarella 
Garniture	Ratatouille 	Haricots verts		 Riz  aux petits légumes	 Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Banane	Glace		Abricot	Liégeois vanille
				<p>Retrouvez les menus de la cantine sur www.valeurs-culinaires.fr</p>	

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



70%
Fait
maison



Semaine du 9 au 13 septembre 2024

	Lundi 9 septembre	Mardi 10 septembre	<i>La recette de la semaine</i>	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Entrée	Toast de chèvre chaud 	Tomate au basilic 	Le riz au lait pour 4 personnes	Surimi mayonnaise	Rosette cornichon
Plat	Poulet rôti	Omelette petits pois pommes de terre emmental 	Fais frémir 1 litre de lait avec 4 cuillères à soupe de sucre et 1 gousse de vanille (ouverte pour libérer ses grains).	sauté de dinde Basquaise 	Cabillaud crème de moutarde 
Garniture	Frites	<i>Végétarien</i>	Ajoute 100 g de riz rond et laisse cuire jusqu'à absorption complète du lait, en remuant régulièrement.	 Riz pilaf 	Ratatouille 
Fromage	Fromage	Fromage	Enfin, mets dans des ramequins ou petits pots.	Fromage	Fromage
Dessert	Gâteau au chocolat 	Yaourt fermier	À déguster bien frais !	Panna cotta fruits rouges 	Semoule au lait 

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



AU MENU



62%
Fait
maison



Semaine du 16 au 20 septembre 2024

	Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre		Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
Entrée	Salade mêlée à la mimolette 	Terrine provençale	 Valeurs Culinaires s'engage pour la biodiversité et la protection des abeilles, en installant 3 ruches à côté de ses bureaux. Tout au long de l'année, nous allons vous parler de nos amies les abeilles.  Pour commencer, sais-tu reconnaître l'abeille parmi ces insectes ?  Réponse (de gauche à droite) : l'abeille domestique, le bourdon terrestre, la guêpe commune, le frelon européen, le frelon asiatique. 	Pâté de campagne	Salade de riz au thon 
Plat	Cheeseburger 	Haut de cuisse de poulet au lait de coco 		Parmentier de poisson 	Rôti de porc à l'italienne (romarin, ail) 
Garniture	Frites	Gratin de courgettes au curry 		Salade verte 	Duo de carottes et pomme de terre au four 
Fromage	Glace	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Donuts	Compote		Yaourt fermier	Crème vanille 

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



91%
Fait
maison



Semaine du 23 au 27 septembre 2024

Spécialités italiennes



	Lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre
Entrée	Salade verte fromage croûton 	Concombre à la crème 
Plat	Gratin de macaronis à l'Edam 	Quiche aux dèes de volailles 
Garniture	<i>Végétarien</i>	Salade verte 
Fromage	Fromage blanc	Fromage
Dessert	Gâteaux Aux fruits 	Fruit

	Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
Entrée	Taboulé à la menthe 	Menu Italien Tomates mozzarella vinaigrette balsamique 
Plat	Tortilla aux herbes fraîches et pommes de terre 	 Pâte Bolognaise 
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Mousse au chocolat 	Tiramisu spéculoos 

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.



VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



70%
Fait
maison



Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024

	Lundi 30 septembre	Mardi 1 ^{er} octobre	Les fruits de saison	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre
Entrée	Céleri rémoulade 	Terrine de légumes	<p><i>Je suis un fruit de l'automne.</i> <i>Je suis verte, jaune ou rouge.</i> <i>On me mange en compote ou on me croque.</i> <i>Dans les fêtes foraines, je suis recouverte de sucre rouge.</i></p> <p><i>Je suis ...</i></p>  <p><i>la pomme bien sûr !</i></p>	Coleslaw 	
Plat	Daube de Bœuf provençale 	Croque courgette-vache qui rit 		Jambon grill	
Garniture	Tortis	Salade 		Purée de pommes de terre 	Menus Grand Repas
Fromage	Fromage	Végétarien Fromage blanc		Fromage	
Dessert	Fruit	Fruit		Pomme cuite aux 4 épices 	

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

AU MENU



Semaine du 7 au 11 octobre 2024

	Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre
Entrée	Salade croûton emmental 	Cervelas
Plat	Rôti de dinde à la crème et champignons 	Blanquette de poisson 
Garniture	Pommes rissolées	Carotte vapeur 
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	 Salade de fruits 	Compote






Un produit local, c'est quoi ?

C'est un produit (fruits, légumes, pain, viandes, fromages ...) qui est cultivé à côté de chez toi ou à moins de 150 km de la cantine.

Pourquoi c'est bien de consommer des produits locaux ?

Pour réduire les transports vers le lieu de consommation, et donc la pollution. En bref, c'est bon pour la planète !



	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
Entrée	Betterave Vinaigrette 	Endive au bleu 
Plat	Pâte Carbonara 	Pizza aux 3 fromages 
Garniture		Salade verte 
Fromage	Fromage	Petit suisse
Dessert	Fruit	Moelleux Au chocolat 

Végétarien



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



80%
fait
maison



Semaine du 14 au 18 octobre 2024

Lundi 14 octobre

Mardi 15 octobre

Jeudi 17 octobre

Vendredi 18 octobre

Entrée

Salade de tomate



Chou fleur vinaigrette



Plat

Parmentier de bœuf



Chili con carné



Garniture

Salade verte



Riz

Fromage

Fromage

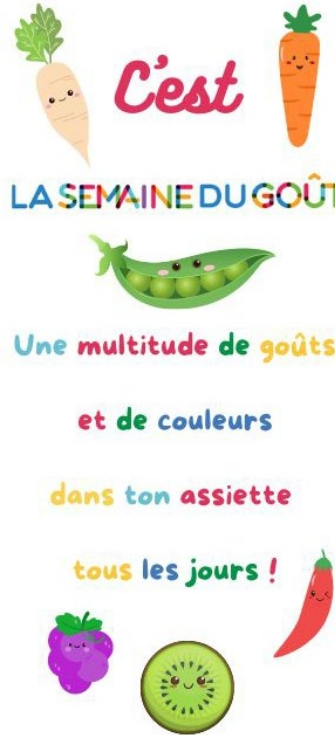
Fromage

Dessert

Milkshake



Yaourt fermier



milkshake salé vert
(soupe froide petits pois crème)



Salade pomme et noix



Tarte feuilletée épinard, chèvre et miel



Curry de poisson au lait de coco



Purée de carotte au curry



Végétarien

Fromage

Gâteau chocolat courgettes



Wraps façon Maki banane chocolat



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