

AU MENU

64%
cette semaine
fait maison



Semaine du 10 au 14 mars 2025

	Lundi 10 mars	Mardi 11 mars
Entrée	Macédoine mayonnaise	Haricot rouge maïs en vinaigrette
Plat	Pâtes à la bolognaise	Nuggets de poisson
Garniture		Petits pois
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Semoule au lait	Fruit au sirop



	Jeudi 13 mars	Vendredi 14 mars
Entrée	Bouillon de légumes aux vermicelles	Betterave vinaigrette
Plat	Gratin de pomme de terre et patates douces au gorgonzola	Croque monsieur
Garniture	Végétarien	Salade verte
Fromage	Petit suisse	Fromage
Dessert	Gâteau au citron	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	Concombre vinaigrette	Macédoine vinaigrette	<p>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.</p> <p>Que vont produire 6000 abeilles qui parcourent 40 000 km pour butiner 80 000 fleurs ?</p> <p>Réponse : 1 kg de miel</p>	Surimi mayonnaise	salade de blé, olives, thon
Plat	Petit salé	Quiche aux trois fromages		Poisson sauce citron	Blanquette de dinde
Garniture	Lentilles carottes	Salade de Batavia		Riz pilaf	Carottes Vichy
Fromage	Fromage	Végétarien Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Fruit		Quartier de pomme caramélisée brisure de spéculos	Œuf au lait



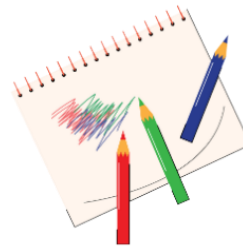
BON APPÉTIT !



Semaine du 24 au 28 mars 2025

	Lundi 24 mars	Mardi 25 mars
Entrée	Chou rouge vinaigrette	Concombre à la crème
Plat	Hachis Parmentier de bœuf	Gratin de pâte aux dés de jambon
Garniture	Salade	
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Clafoutis aux fruits	Compote

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
Entrée	Salade Liégeoise (pomme de terre haricot vert lardons)	Coleslaw
Plat	Cabillaud Sauce curry	Risotto aux poireaux
Garniture	Julienne de légumes	<i>Végétarien</i>
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt bio ferme de l'airvaudais	Crème vanille



BON APPÉTIT !



Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

	Lundi 31 mars	Mardi 1 ^{er} avril
Entrée	Salade verte aux croûtons	Œuf dur mayonnaise
Plat	Poulet Rôti	Chili sin Carne (Haricot rouge, maïs, poivrons, tomates)
Garniture	Frites	Riz
Fromage	Fromage	Fromage Végétarien
Dessert	Brioche perdue	Compote

La recette du cake au citron

pour 8 personnes

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Beurrer et fariner le moule à cake (30 cm de long environ). Faire fondre 100 g de beurre. 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.

Mélanger 200 g de farine, 150 g de sucre et 1/2 sachet de levure.

Ajouter 4 oeufs un à un, puis le beurre fondu et enfin le zeste et le jus du citron.

Mélanger le tout et verser la préparation dans le moule. Faire cuire environ 40 minutes.

Régale-toi !

	Jeudi 3 avril	Vendredi 4 avril
Entrée	Salade de riz maïs, dés de fromages, tomates	Pâté de campagne
Plat	Tourte feuilletée champignons lardons	Tagliatelles de saumon fumé à la crème ciboulette
Garniture	Salade verte	
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Panna cotta et son coulis



BON APPÉTIT !



AU MENU

86%
fait
maison
cette semaine



Semaine du 7 au 11 avril 2025

	Lundi 7 avril	Mardi 8 avril
Entrée	Taboulé aux herbes 🌿	Salade verte mimolette 🌿
Plat	Blanquette de veau 🌿	Haut de cuisse de poulet à l'espagnol 🌿
Garniture	Carottes vichy 🌿	Riz créole 🌿
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Salade de fruits frais 🌿	Fruit

Le fruit de saison

Je suis un fruit de printemps
Je suis rouge-rose avec des
nuances de vert.

On me mange cuite en tarte
ou en confiture.

On ne mange que mes
tiges, car mes feuilles sont
toxiques.

Je suis ...



la rhubarbe bien sûr !

	Jeudi 10 avril	Vendredi 11 avril
	Betterave vinaigrette 🌿	Radis beurre
	Pizza 4 fromages 🌿	Sauté de porc aux oignons 🌿
	Salade 🌿 Végétarien	Chou fleur braisé 🌿
	Petit suisse 🌿	Fromage
	Banane au chocolat 🌿	Beignet aux pommes



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

80%
fait
maison
cette semaine



Semaine du 14 au 18 avril 2025

	Lundi 14 avril	Mardi 15 avril
Entrée	Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche	Céleri rémoulade
Plat	Assiette lamelles de kebab Sauce kebab	Aiguillette de poulet à la crème
Garniture	Frites	Haricots verts persillés
Fromage		Fromage
Dessert	Fruit	Liégeois vanille



	Jeudi 17 avril	Vendredi 18 avril
	Carotte râpée	Salade de lentilles
	Sauté de Porc à la tomate	Quiche de carottes emmental au curry
	Tortis	Salade verte
	Fromage	Fromage Végétarien
	Compote	Mousse au 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