

AU MENU













47%
Fait
maison



Celle-l'Évescault / Saint Sauvant / Cloué

Semaine du 2 au 6 septembre 2024

	Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre	Mercredi 4 septembre	Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
Entrée	Feuilleté fromage	Macédoine Mayonnaise		Melon	
Plat	Steak de veau haché au jus 	Filet de poisson  Sauce citron		Quiche courgette Mozzarella 	Haut de cuisse de poulet 
Garniture	Haricots verts	 Riz  Aux petits légumes		Salade verte 	Pommes rissolées
Fromage		Fromage		 Végétarien	Fromage
Dessert	Glace	Abricot		 Liégeois vanille	Gâteau au chocolat 
Goûter	Pain Confiture Lait	Clafoutis aux pommes Lait au chocolat Nesquik Fruit		Biscuit Fruit Petit suisse	Pain Fromage Fruit

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 9 au 13 septembre 2024

	Lundi 9 septembre	Mardi 10 septembre	Mercredi 11 septembre	Jeudi 12 septembre	Vendredi 13 septembre
Entrée	Tomate au basilic	Surimi mayonnaise	<p><i>La recette de la semaine</i></p> <p>Le riz au lait</p> <p>pour 4 personnes</p> <p>Fais frémir 1 litre de lait avec 4 cuillères à soupe de sucre et 1 gousse de vanille (ouverte pour libérer ses grains).</p> <p>Ajoute 100 g de riz rond et laisse cuire jusqu'à absorption complète du lait, en remuant régulièrement.</p> <p>Enfin, mets dans des ramequins ou petits pots.</p> <p>À déguster bien frais !</p>	Rosette Cornichon	REPAS MANGER AVEC LES MAINS
Plat	Crumble de légumes du soleil	Sauté de dinde Basquaise		Cabillaud Crème de moutarde	
Garniture	Salade verte	 Riz pilaf		Purée de pommes de terre maison	Cheeseburger
Fromage	<i>Végétarien</i>			Fromage	Pommes noisette
Dessert	Yaourt fermier	Panna cotta fruits rouges		Fruit	Glace
Goûter	Biscuit Lait Fruit	Banane au chocolat Lait		Sirop Riz au lait Fruit	Moelleux au citron Fromage blanc Sirop

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



71%
Fait
maison



Celle-L'Evescault

Semaine du 16 au 20 septembre 2024

	Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre	Mercredi 18 septembre	Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
Entrée		Pâté de campagne	 <p>Valeurs Culinaires s'engage pour la biodiversité et la protection des abeilles, en installant 3 ruches à côté de ses bureaux.</p> <p>Tout au long de l'année, nous allons vous parler de nos amies les abeilles.</p>  <p>Pour commencer, sais-tu reconnaître l'abeille parmi ces insectes ?</p>  <p>Réponse (de gauche à droite) : l'abeille domestique, le bourdon terrestre, la guêpe commune, le frelon européen, le frelon asiatique.</p> 	Concombre à la crème 	Salade verte Fromage croûton 
Plat	Sauté de poulet au lait de coco 	Parmentier de poisson 		Sauté de porc à l'italienne 	Gratin de macaronis 
Garniture	Gratin de courgettes au curry 	Salade verte 		Duo de carottes et pomme de terre au four 	à l'Edam
Fromage	Fromage	Yaourt fermier		 Fromage	
Dessert	Fruit	Broyé du Poitou		Crème vanille	Gâteau aux fruits 
Goûter	Pain Fromage Fruit	Flan pâtissier Lait Fruit 	Gâteau Pomme cannelle Lait Fruit 	Biscuit Fromage blanc Fruit	

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



81%
Fait
maison



Celle-L'Évescault

Semaine du 23 au 27 septembre 2024

	Lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre	Mercredi 25 septembre	Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade mexicaine	<p>Spécialités italiennes</p>	Courgette râpée curry	MENU Italien Tomates mozzarella vinaigrette balsamique
Plat	Quiche aux dés de volaille	Lasagnes		Daube de bœuf provençale	Pizza Campione
Garniture	Salade verte	Salade		Haricots verts	
Fromage		<p><i>Végétarien</i></p>			Fromage
Dessert	Fruit			Mousse au chocolat	Fruit
Goûter	Biscotte Confiture Jus de fruits	Biscuit Compote Lait			Pain Barre de chocolat Lait

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



60%
Fait
maison



Celle-L'Evescault

Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024

	Lundi 30 septembre	Mardi 1 ^{er} octobre	Mercredi 2 octobre	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre
Entrée		Coleslaw 	<p><i>Les fruits de saison</i></p> <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>	Radis noirs Beurre	
Plat	Croque courgette-vache qui rit 	Jambon grill		Cabillaud crème de chorizo 	Sauté de dinde à la crème et champignons 
Garniture	Salade 	Purée de pommes de terre 		Riz 	Pommes rissolées
Fromage	Fromage blanc				 Fromage
Dessert	<i>Végétarien</i> Banane	Crumble poire chocolat 		Compote	Salade de fruit 
Goûter	Biscuit Lait Compote	Compote Biscuit Sirop	Marbré Fromage blanc Fruit 	Petit suisse Biscuit Fruit	

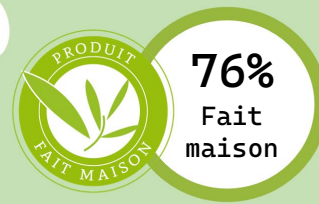
Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

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	Mercredi 9 octobre	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
Entrée	Cervelas	Betterave vinaigrette 	<p><i>Un produit local, c'est quoi ?</i></p> <p>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.</p> <p>Pourquoi c'est bien de consommer des produits locaux ?</p> <p>Pour réduire les transports vers le lieu de consommation, et donc la pollution.</p> <p>En bref, c'est bon pour la planète !</p> 	Végétarien	
Plat	Blanquette de poisson 	Pâtes à la carbonara 		Pizza aux 3 fromages 	Parmentier de bœuf 
Garniture	Carottes vapeur 			Salade verte 	Salade verte 
Fromage		 Fromage		Petit suisse	Fromage
Dessert	Banane au chocolat 	Fruit		Moelleux chocolat 	Ile flottante
Goûter	Biscotte Confiture Lait	Cookie Lait Fruit 	Biscuit Compote Sirop	Pain Chocolat Fruit	

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



93%
fait
maison



Gelle-L'Evescault

Semaine du 14 au 18 octobre 2024

	Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre	Mercredi 16 octobre	Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
Entrée	Coleslaw	<i>Végétarien</i>	<p>C'est LA SEMAINE DU GÔÛT Une multitude de goûts et de couleurs dans ton assiette tous les jours !</p>	Salade verte ananas et surimi	Céleri au jus de raisin
Plat	Chili con carné	Tarte feuilletée épinard, chèvre et miel		Curry de poisson Au lait de coco	Tajine sucré/salé au poulet
Garniture	Riz	Salade		Purée de carottes au curry	Semoule aux 4 épices
Fromage	Fromage	Fromage			Fromage
Dessert	Yaourt fermier	Gâteau chocolat, courgettes		Pizza banane chocolat	Gâteau maison confiture
Goûter	Pain Barre de chocolat Fruit	Biscuit Fruit Yaourt	Compote Biscuit Lait	Semoule au lait Fruit Sirop	

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.

