

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

50%  
cette semaine  
fait maison



Celle-L'Evescault / Cloué / Saint Sauvant

Semaine du 10 au 14 mars 2025

	Lundi 10 mars	Mardi 11 mars
Entrée	Haricots rouge maïs en vinaigrette	
Plat	Nuggets de poisson	Haché de veau sauce tomate
Garniture	Haricot vert	Semoule
Fromage		Fromage
Dessert	Fruits au sirop Compote	Beignet aux pommes
Goûter	Biscuit Lait Compote	Pain Fromage Fruit



	Jeudi 13 mars	Vendredi 14 mars
Entrée		Betteraves Maïs vinaigrette
Plat	Petit salé	Croque Fromage
Garniture	Lentilles	Salade verte
Fromage	Fromage	<i>Végétarien</i>
Dessert	Fruit	Bâtonnet de glace
Goûter	Fromage blanc Cake aux pépites de chocolat Fruit	Biscuit Lait 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

## Semaine du 17 au 21 mars 2025

	Lundi 17 mars	Mardi 18 mars
Entrée		Carottes râpées vinaigrette
Plat	Poisson sauce citron	Quiche aux trois fromages
Garniture	 Riz pilaf	Salade
Fromage	 Fromage	Végétarien
Dessert	Compote	Quartier de pomme caramélisée brisure de spéculos
Goûter	Pain Fromage Compote	Biscuit Yaourt Fruit



### 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



	Jeudi 20 mars	Vendredi 21 mars
Entrée	Salade de blé, olives, thon	Concombre à la crème
Plat	Bœuf mode	Hachis Parmentier de bœuf
Garniture	Carottes Vichy	Salade
Fromage	Fromage blanc miel	Clafoutis aux fruits
Dessert	Marbré Fruit Lait	Madeleine Petit suisse Fruit

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

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.

## Semaine du 24 au 28 mars 2025

	Lundi 24 mars	Mardi 25 mars
Entrée	Potage de légumes 🌿	Salami beurre
Plat	Jambon grill sauce brune 🌿	Cabillaud Sauce curry 🌿
Garniture	 Gratin de pâtes 🌿	Julienne de légumes 🌿
Fromage		
Dessert	Fruit	Smoothie pomme 🌿
Goûter	Biscuit Compote Lait	Pain Fromage Fruit

### 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	Coleslaw 🌿	
Plat	Gratin de pomme de terre et patate douce 🌿 sauce gorgonzola	Haut de cuisse de Poulet Rôti 🌿
Garniture	Salade 🌿	Frites
Fromage	 Végétarien	Fromage
Dessert	Gâteau vanille 🌿	Fruit
Goûter	Lait Viennoiserie Fruit	Gâteau aux pommes 🌿 Compote Lait

## Semaine du 31 mars au 4 avril 2025




	Lundi 31 mars	Mardi 1 <sup>er</sup> avril		Jeudi 3 avril	Vendredi 4 avril
Entrée	Betterave vinaigrette	Potage tomates petites pâtes	<p><i>La recette du cake au citron</i> pour 8 personnes</p> <p>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.</p> <p>Régale-toi !</p>	Pâté de foie	
Plat	Chili sin Carne	Cordon bleu		Saumon fumé cuisiné à la crème ciboulette	Blanquette de veau
Garniture	 Riz	Haricots beurre Persillés		Tagliatelles	Purée de céleri
Fromage	<i>Végétarien</i>				 Fromage
Dessert	<i>Compote</i>	Riz au lait caramel		Fruits	Panna cotta et son coulis
Goûter	Pain Fromage Fruit	Biscuit Fromage blanc Fruit		Cake au citron Yaourt Fruit	Lait chocolat Pain Confiture

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.



## Semaine du 7 au 11 avril 2025

	Lundi 7 avril	Mardi 8 avril		Jeudi 10 avril	Vendredi 11 avril
Entrée	Salade verte mimolette	<i>Végétarien</i>	<p><i>Le fruit de saison</i></p> <p>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.</p> <p>Je suis ...</p>  <p>la rhubarbe bien sûr !</p>		Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche
Plat	Haut de cuisse de poulet à l'espagnol	Pizza 4 fromages		Beignets de poisson	Assiette lamelles de kebab Sauce kebab
Garniture	 Riz créole	Salade		Duo de chou-fleur et brocolis gratinés	Frites
Fromage		Petit suisse		 Fromage	
Dessert	Fruit	Banane au chocolat		Mousse chocolat	Glace
Goûter	Biscuit Lait Fruit	Gâteau aux poires Yaourt	Biscotte Confiture Lait	Pain Fromage Jus de fruits	



VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

68%  
fait  
maison  
cette semaine



Celle-L'Evescault / Cloué / Saint Sauvant

Semaine du 14 au 18 avril 2025

	Lundi 14 avril	Mardi 15 avril
Entrée		
Plat	Aiguillette de poulet à la crème	Brandade de poisson
Garniture	Duo de haricots vert et haricots beurre	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt	Fruit
Goûter	Pain Fromage Fruit	Biscuit Yaourt Fruit



	Jeudi 17 avril	Vendredi 18 avril
Entrée	Taboulé aux herbes	Repas de pâques Betteraves mimosa
Plat	Quiche de carottes emmental au curry	Pâté de Pâques
Garniture	Salade verte	Salade verte
Fromage	 Végétarien	
Dessert	Liégeois vanille	Gâteau de Pâques au chocolat
Goûter	Biscuit Petit suisse Fruit	Pain Confiture 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