

AU MENU



Semaine du 2 au 6 septembre 2024

	Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre
Entrée	Feuilleté fromage	Macédoine vinaigrette
Plat	Steak de veau haché au jus	Poisson pané
Garniture	Haricots verts	Riz aux petits légumes
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Glace	Fruits au sirop



Retrouvez les menus de la cantine sur www.valeurs-culinaires.fr

	Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
Entrée	Melon	Radis rose beurre
Plat	Quiche courgette Mozzarella	Poulet rôti
Garniture	Salade verte	Frites
Fromage	Végétarien Fromage	Fromage
Dessert	Liégeois vanille	Gâteau 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.



VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Semaine du 9 au 13 septembre 2024

	Lundi 9 septembre	Mardi 10 septembre	<i>La recette de la semaine</i>	Jeudi 12 septembre	Vendredi 13 septembre
Entrée	Tomate au basilic	Œuf dur sauce cocktail	Le riz au lait pour 4 personnes	Rosette cornichon	Salade mêlée à la mimolette
Plat	Omelette petits pois pommes de terre emmental	Sauté de dinde Basquaise	Fais frémir 1 litre de lait avec 4 cuillères à soupe de sucre et 1 gousse de vanille (ouverte pour libérer ses grains).	Cabillaud crème de moutarde	Cheeseburger
Garniture	<i>Végétarien</i>	Riz pilaf	Ajoute 100 g de riz rond et laisse cuire jusqu'à absorption complète du lait, en remuant régulièrement.	Ratatouille	Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Enfin, mets dans des ramequins ou petits pots.	Fromage	Fromage
Dessert	Fromage blanc confiture	Yaourt au fruit	À déguster bien frais !	Semoule au lait	Glace

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



Semaine du 16 au 20 septembre 2024

	Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre		Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
Entrée	Terrine Provençale	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><i>Pour commencer, sais-tu reconnaître l'abeille parmi ces insectes ?</i></p>  <p><i>Réponse (de gauche à droite) : l'abeille domestique, le bourdon terrestre, la guêpe commune, le frelon européen, le frelon asiatique.</i></p> 	Salade de riz au thon 	Betterave vinaigrette 
Plat	Haut de cuisse de poulet au lait de coco 	Parmentier de poisson 		Rôti de porc à l'italienne 	Gratin de macaronis à l'Edam 
Garniture	Gratin de courgettes au curry 	Salade verte 		Duo de carottes et pomme de terre au four 	 <p>Végétarien</p> 
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	
Dessert	Fruit	Compote		Crème vanille 	Gâteau aux fruits 

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.



AU MENU



Semaine du 23 au 27 septembre 2024

Spécialités italiennes



	Lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre
Entrée	Concombre à la crème	Salade mexicaine
Plat	Quiche aux dés de volailles	Tortilla aux herbes fraîches Et pommes de terre
Garniture	Salade verte	<i>Végétarien</i>
Fromage	Fromage	<i>Fromage</i>
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat

	Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
Entrée	MENU TIALEN Tomates mozzarella vinaigrette balsamique	Céleri rémoulade
Plat	Pizza Campione	Daube de Bœuf provençale
Garniture	(à la viande de bœuf haché)	Tortis
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Tiramisu spéculoos	Fruit

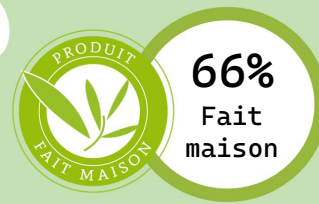
BON APPÉTIT !

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.



AU MENU



Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024

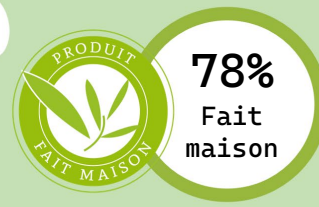
	Lundi 30 septembre	Mardi 1 ^{er} octobre	<p><i>Les fruits de saison</i></p> <p><i>Je suis un fruit de l'automne.</i> <i>Je suis verte, jaune ou rouge.</i> <i>On me mange en compote ou on me croque.</i> <i>Dans les fêtes foraines, je suis recouverte de sucre rouge.</i></p> <p><i>Je suis ...</i></p>  <p><i>la pomme bien sûr !</i></p>	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre	
Entrée	Terrine de légumes	Coleslaw 				Salade croûton emmental 
Plat	Croque courgette vache qui rit 	Jambon grill Et son jus 				Rôti de dinde à la crème et champignons 
Garniture	 Salade 	Purée de pommes de terre 			LE GRAND REPAS	Pommes rissolées
Fromage	Fromage Végétarien	Fromage				Fromage
Dessert	Compote 	Pomme cuite aux 4 épices 				Fruit

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Semaine du 7 au 11 octobre 2024

	Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre
Entrée	Saucisson à l'ail	Crème de betterave à l'ail
Plat	Blanquette de poisson	Pâtes Carbonara
Garniture	Carotte vapeur	
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Banane au chocolat	Fruit

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
	Radis beurre	Carottes râpées
	Pizza aux 3 fromages	Parmentier de bœuf
	Salade verte	Salade verte
	Fromage	Fromage
	Moelleux Citron	Ile flottante

Végétarien

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.



BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Semaine du 14 au 18 octobre 2024

	Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre		Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
Entrée	Coleslaw	Milkshake salé vert	 C'est LA SEMAINE DU GOÛT Une multitude de goûts et de couleurs dans ton assiette tous les jours ! 	Salade pommes et noix	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	<i>Végétarien</i>		Purée de carottes au curry	Semoule aux 4 épices
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt fermier	Gâteau à la carotte		Pizza banane chocolat	Roulé confiture

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.

