


VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



Semaine du 24 février au 28 février

	Lundi 24 février	Mardi 25 février	<i>Charades</i>	Jeudi 27 février	Vendredi 28 février
Entrée	Haricots rouge maïs vinaigrette	Œuf mayonnaise	Mon premier est le contraire de dur. Mon deuxième est le contraire de tôt. Mon troisième est un chiffre. Mon tout est piquant. Qui suis-je ?	Chou rouge vinaigrette	Céleri vinaigrette
Plat	Nuggets de poisson	Boulette de bœuf sauce tomate	Mon premier est le contraire de haut. Mon deuxième est la 19ème lettre de l'alphabet. Mon troisième est un animal tête. Mon tout est un fruit. Qui suis-je ?	Petit salé	Croque Fromage
Garniture	Petits pois	Semoule		Lentilles	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage 	Végétarien Fromage
Dessert	Fruit au sirop	Crème au chocolat		Fruit	Bâtonnet de 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.



Fait maison

Semaine du 03 au 07 Mars 2025

	Lundi 03 mars	Mardi 04 mars	Jeudi 06 mars	Vendredi 07 mars
Entrée	Concombre à la crème	Mousse de brocolis	Salade de boulgour, petits légumes, maïs	Chou fleur mimosa
Plat	Pizza Bolognaise	Poisson sauce citron	Blanquette de dinde	Gratin de pomme de terre et patates douce au gorgonzola
Garniture	Salade verte	 Riz pilaf	Carottes Vichy	<i>Végétarien</i>
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse
Dessert	Yaourt aromatisé	Beignet	Fruit	Quartier de pomme caramélisé brisure de spéculos



CARNAVAL



## BON APPÉTIT !



Semaine du 10 au 14 mars 2025

**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 !

# BON APPÉTIT !



Lundi 10 mars

Mardi 11 mars

Jeudi 13 mars

Vendredi 14 mars

Entrée

Radis beurre

Salade Liégeoise  
(pomme de terre Haricot vert  
lardons)

Plat

Gratin de pâte  
aux dés de jambon

Cabillaud  
Sauce curry

Garniture

Julienne  
de légumes

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

Compote

Yaourt

Feuilleté fromage

Carottes râpées

Risotto  
aux poireaux

Poulet Rôti

Végétarien

Frites

Petit suisse

 Fromage

Clafoutis aux fruits

Fruit

Semaine du 17 mars au 21 mars 2025

	Lundi 17 mars	Mardi 18 mars
Entrée	Betteraves vinaigrette	Velouté de légumes
Plat	Chili Sin Carne (Haricot rouge, maïs, poivrons, tomates)	Cordon bleu
Garniture	Riz <b>Végétarien</b>	Haricots beurre persillés
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Riz au lait

## 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 20 mars	Vendredi 21 mars
	Pâté de foie	Taboulé aux herbes
	Tagliatelles de saumon fumé à la crème ciboulette	Blanquette de veau
		Carottes vichy
	Fromage	Fromage
	Salade de fruits frais	compote



# BON APPÉTIT !



Semaine du 24 au 28 mars 2025

	Lundi 24 mars	Mardi 25 mars	<i>Le fruit de saison</i>	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
Entrée	Salade verte mimolette	Lentilles vertes vinaigrette	Je suis un fruit de printemps Je suis rouge-rose avec des nuances de vert. On me mange cuite en tarte ou en confiture.	Chèvre chaud	Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche
Plat	Haut de cuisse de poulet à l'espagnol	Pizza 4 fromages	On ne mange que mes tiges, car mes feuilles sont toxiques.	Beignets de poisson	Assiette Lamelles de kebab Sauce kebab
Garniture	 Riz créole	Salade <i>Végétarien</i>	Je suis ... 	Purée de carottes pommes de terre	Frites
Fromage	Fromage	Petit suisse	la rhubarbe bien sûr !	Fromage	
Dessert	Fruit	Banane au chocolat		Fruit	Glace



## BON APPÉTIT !



Semaine du 31 au 04 avril 2025

	Lundi 31 mars	Mardi 01 avril
Entrée	Salade de haricots vert vinaigrette	Rosette beurre
Plat	Aiguillette de poulet à la crème	Brandade de Poisson
Garniture	Gratin de chou fleur Pomme de terre	Salade verte
Fromage	Fromage	 Fromage
Dessert	Liégeois vanille	Fruit



	Jeudi 03 avril	Vendredi 04 avril
Entrée	Salade de blé tomates concombre	Salade crouton fromage vinaigrette
Plat	Quiche carottes emmental au curry	Pennes Bolognaise
Garniture	Salade verte	
Fromage	<i>Végétarien</i> Fromage	Fromage
Dessert	Gâteau	Fruit



## BON APPÉTIT !

