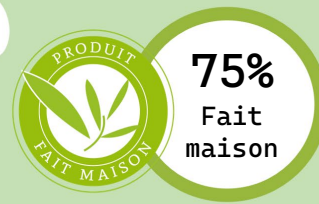



AU MENU



Semaine du 2 au 6 septembre 2024

| | Lundi 2 septembre | Mardi 3 septembre | | Jeudi 5 septembre | Vendredi 6 septembre |
|---|--|--|---|--|------------------------------|
| Entrée | Salade de haricots verts mais Salade de haricots blancs vinaigrette | Macédoine vinaigrette Segment d'agrumes |  <p>BONNE RENTRÉE DES CLASSES À TOUS !</p> | Salade Marco Polo Salade de riz au thon | Melon Pastèque |
| Plat | Raviolis | Calamar à la Romaine | | Aiguillette de poulet Au curry | Lasagnes de légumes |
| Garniture | Salade verte | Riz aux petits légumes | | Courgettes sautées | Salade verte |
| Fromage | Fromage | Fromage | | Fromage | Fromage <i>Végétarien</i> |
| Dessert | Riz au lait | Fruits au sirop | | Œuf au lait | Liégeois vanille |
| <p>Retrouvez les menus de la cantine sur www.valeurs-culinaires.fr</p> | | | | | |

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



68%
Fait
maison

VILLE DE
Gencay

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 Salade verte, maïs, tomates | Œuf dur sauce cocktail Surimi mayonnaise | <p>Le riz au lait 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 Mortadelle pistachée | Salade façon niçoise Salade mêlée à la mimolette |
| Plat | Omelette petits pois | Sauté de dinde Basquaise | | Colin crème de moutarde | Cheeseburger |
| Garniture | pommes de terre |  Riz pilaf | | Ratatouille | Frites |
| Fromage |  Fromage Végétarien | Fromage | | Fromage | Fromage |
| Dessert |  Yaourt fermier | Panna cotta Fruits rouges | | 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.



Fait maison

AU MENU



70%
Fait
maison



Semaine du 16 au 20 septembre 2024

| | Lundi 16 septembre | Mardi 17 septembre | | Jeudi 19 septembre | Vendredi 20 septembre |
|-----------|---|-----------------------------|---|---|-------------------------------------|
| Entrée | Radis beurre Champignons à la crème | Salami Saucisson à l'ail | Valeurs Culinaires s'engage pour la biodiversité et la protection des abeilles, en installant 3 ruches à côté de ses bureaux. Tout au long de l'année, nous allons vous parler de nos amies les abeilles. Pour commencer, sais-tu reconnaître l'abeille parmi ces insectes ? Réponse (de gauche à droite) : l'abeille domestique, le bourdon terrestre, la guêpe commune, le frelon européen, le frelon asiatique. | Salade de perle marine Salade de riz au thon | Melon Concombres vinaigrette |
| Plat | Aiguillette de poulet au lait de coco | Parmentier de poisson | | Rôti 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 | Fromage blanc | | Fromage | Végétarien Fromage blanc |
| Dessert | Fruit | Gâteau maison | | Crème caramel | Yaourt aromatisé Broyé du Poitou |

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

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



75%
Fait
maison



Semaine du 23 au 27 septembre 2024

Spécialités italiennes



Lundi 23 septembre

Mardi 24 septembre

Jeudi 26 septembre

Vendredi 27 septembre

Entrée

Concombre à la crème
Céleri au fromage blanc et ciboulette



Taboulé à la menthe
Salade mexicaine



Plat

Quiche aux dés de volailles



Tortilla aux herbes fraîches



Garniture

Salade verte



et pommes de terre
Végétarien

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

Fruit au sirop

Mousse au chocolat



Menu Italien
Tomates mozzarella vinaigrette balsamique
Salade italienne



Courgette râpée au curry
Céleri rémoulade



Pizza Campione (à la viande de bœuf haché)



Daube de Bœuf provençale



Salade verte



Macaronis



Fromage

Fromage

Tiramisu speculoos



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.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien


AU MENU



75%
Fait
maison



Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024

| | Lundi 30 septembre | Mardi 1 ^{er} octobre | | Jeudi 3 octobre | Vendredi 4 octobre |
|------------------|--|---------------------------------|--|--|---|
| Entrée | Terrine de légumes Œuf dur mayonnaise | Salade Waldorf Coleslaw | <p><i>Les fruits de saison</i></p> <p><i>Je suis un fruit de l'automne.</i></p> <p><i>Je suis verte, jaune ou rouge.</i></p> <p><i>On me mange en compote ou on me croque.</i></p> <p><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> | Choux fleurs vinaigrette Radis noir râpé à la vinaigrette | Salade de chicon aux noix Salade croûton emmental |
| Plat | Croque courgette-vache qui rit | Cabillaud crème de chorizo | | Chipolatas | Rôti de dinde à la crème et champignons |
| Garniture | Salade | Purée de céleri pommes de terre | | Lentilles | Pommes rissolées |
| Fromage | Fromage blanc | Fromage | | Fromage |  Fromage |
| Dessert | Compote | Crumble pommes | | Brioche perdue | Fruit |

Végétarien

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

AU MENU



80%
Fait
maison



Semaine du 7 au 11 octobre 2024

| | Lundi 7 octobre | Mardi 8 octobre |
|-----------|-------------------------------|---|
| Entrée | Cervelas Saucisson à l'ail | Crème de betterave à l'ail Betterave vinaigrette |
| Plat | Blanquette de poisson | Pâtes |
| Garniture | Carottes vapeurs | Carbonara |
| Fromage | Fromage | Fromage |
| Dessert | Banane au chocolat | Salade de fruits |

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 Endives au bleu | Salade de tomates Macédoine mayonnaise |
| | Pizza 3 fromages | Parmentier de bœuf |
| | Salade verte | Salade verte |
| | Végétarien Fromage | Fromage |
| | Moelleux citron | Ile flottante |

BON APPÉTIT !



Fait maison

AU MENU



90%
fait
maison



Semaine du 14 au 18 octobre 2024

| | Lundi 14 octobre | Mardi 15 octobre | | Jeudi 17 octobre | Vendredi 18 octobre |
|-----------|---|--|--|--|---|
| Entrée | Coleslaw Choux fleurs vinaigrette | milkshake salé vert milkshake salé de betteraves | C'est LA SEMAINE DU GOÛT Une multitude de goûts et de couleurs dans ton assiette tous les jours ! | Salade verte Ananas Salade pommes et noix | Carotte râpée au jus d'orange Céleri au jus de raisin |
| Plat | Pâtes à la bolognaise | Lasagnes | | Curry de poisson Au lait de coco | Tajine salé au poulet |
| Garniture | Salade verte | Épinards et chèvre miel | | Purée de carottes | Semoule aux 4 épices |
| Fromage | Fromage | Végétarien Fromage | | | Fromage |
| Dessert | Fromage blanc fermier Aux fruits | Gâteau chocolat courgette | | Pizza banane chocolat | Pain confiture Maison |

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