

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

77%  
fait  
maison  
cette semaine



Semaine du 10 au 14 mars 2025

	Lundi 10 mars	Mardi 11 mars
Entrée	Haricots rouges maïs en vinaigrette Salade de perles ciboulette vinaigrette	Velouté d'asperge Potage aux légumes
Plat	Nuggets de poisson	Gnocchis
Garniture	Haricots verts	sauce Gorgonzola <b>Vegetarien</b>
Fromage	Fromage	Petit suisse
Dessert	Fruit au sirop	Gâteau au citron



	Jeudi 13 mars	Vendredi 14 mars
Entrée	Chou rouge vinaigrette Chou blanc vinaigrette	Betteraves vinaigrette Macédoine vinaigrette
Plat	Petit salé	Croque-monsieur
Garniture	Lentilles	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage bio
Dessert	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 17 au 21 mars 2025



## 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



	Lundi 17 mars	Mardi 18 mars	Jeudi 20 mars	Vendredi 21 mars
Entrée	<b>ST PATRICK</b> Crème de petits pois à la menthe Mousse de brocolis	Carottes râpées Concombre à la crème	Salade de blé olive thon Salade de boulgour, petits légumes, maïs	Coleslaw Chou-fleur vinaigrette
Plat	Omelette <b>Végétarien</b>	Poisson sauce citron	Blanquette de dinde	Hachis Parmentier de bœuf
Garniture	aux épinards frais	 Riz pilaf	Carottes Vichy	Salade
Fromage	Fromage blanc coulis de kiwi	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Gâteau vert	Quartier de pomme caramélisé brisure de spéculoos	Œuf au lait	Clafoutis aux fruits



# BON APPÉTIT !



Semaine du 24 au 28 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 !**

	Lundi 24 mars	Mardi 25 mars	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
Entrée	Surimi au fromage blanc Œuf dur mayonnaise	Mortadelle pistachée Saucisson à l'ail	Potage de légumes Bouillon de légumes vermicelles	Salade sucrée-salée à l'ananas Carottes râpées
Plat	 Gratin de pâtes bio aux dés de jambon	Cabillaud Sauce curry	Risotto aux petits légumes	Poulet Rôti
Garniture	<i>Végétarien</i>			Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Yaourt	Crème vanille	Compote



## BON APPÉTIT !



Semaine du 31 mars au 4 avril 2025



	Lundi 31 mars	Mardi 1 <sup>er</sup> avril		Jeudi 3 avril	Vendredi 4 avril
<b>Entrée</b>	Céleri rémoulade Betterave vinaigrette	Pâté de foie Pâté de campagne	<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>	Salade verte Radis	Flan de courgettes Courgette râpée au curry
<b>Plat</b>	Chili sin Carne (Haricots rouges, maïs, poivrons, tomates)	Tagliatelles au saumon fumé crème ciboulette		CHOUCROUTE Saucisse fumée saucisson à l'ail Poitrine	Blanquette de veau
<b>Garniture</b>	 Riz bio			Chou pommes de terre vapeur	Carottes vichy
<b>Fromage</b>	 Fromage Végétarien	Fromage		fromage	Fromage
<b>Dessert</b>	 Yaourt aromatisé	Panna cotta et son coulis		Forêt-noire	Fruit



## BON APPÉTIT !



Semaine du 7 au 11 avril 2025

	Lundi 7 avril	Mardi 8 avril		Jeudi 10 avril	Vendredi 11 avril
<b>Entrée</b>	MENU DU SALVADOR Soupe de maïs	Lentilles vertes vinaigrette Bouillon de légumes vermicelles	<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>	Macédoine mayonnaise Betteraves vinaigrette	<b>Menu Fast Food</b> Salade verte Emmental sauce blanche
<b>Plat</b>	Poulet pané aux céréales	Pizza 4 fromages		Poisson blanc laqué au soja	Assiette lamelles de kebab Sauce kebab
<b>Garniture</b>	Purée de Haricots rouges	Salade		 Riz sauté	Frites
<b>Fromage</b>	Fromage	Petit suisse		Fromage	
<b>Dessert</b>	Salade de fruits exotiques	Banane au chocolat		Fromage	Fruit

*Végétarien*

## BON APPÉTIT !

## Semaine du 14 au 18 avril 2025

	Lundi 14 avril	Mardi 15 avril
Entrée	Haricots verts vinaigrette Haricots beurre vinaigrette	Rosette beurre Salami cornichon
Plat	Aiguillette de poulet à la crème	Brandade de Poisson
Garniture	Gratin de chou-fleur Et pomme de terre	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Liégeois vanille



	Jeudi 17 avril	Vendredi 18 avril
Entrée	Menu LIBANAIS Taboulé Libanais Houmous	Repas de Pâques Betteraves Mimosa
Plat	Mujaddara/mdardra (riz bio, lentilles, oignons frits, épices)	Pâté de Pâques
Garniture	Végétarien	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Baklava (miel noix feuille de brick)	Gâteau de Pâques au chocolat



# BON APPÉTIT !

