

AU MENU



45%
Fait
maison

Infance & PLURIEL
Itep L'ÉVEIL

Semaine du 2 au 6 septembre 2024

	Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre		Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
Entrée	Feuilleté fromage	Macédoine vinaigrette	<p>BONNE RENTRÉE DES CLASSES À TOUS !</p> <p>Retrouvez les menus de la cantine sur www.valeurs-culinaires.fr</p>	Melon	Radis rose beurre
Plat	Poisson pané	Poulet		Quiche courgette Mozzarella	Filet de poisson
Garniture	Haricots verts	Frites		Salade verte <i>Végétarien</i>	Riz
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Glace	Fruits au sirop		Liégeois vanille	Gâteau à l'ananas

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



56%
Fait
maison

enfance & PLURIEL & Itep L'ÉVEIL

Semaine du 9 au 13 septembre 2024

	Lundi 9 septembre	Mardi 10 septembre	<i>La recette de la semaine</i>	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Entrée	Tomate au basilic	Œuf dur sauce cocktail	Le riz au lait pour 4 personnes	Rosette cornichon	Salade façon niçoise
Plat	Omelette petits pois Et 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	Salade Végétarien	Purée	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	Yaourt aux fruits avec morceaux	Fromage blanc Au miel	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.



Fait maison

AU MENU



81%
Fait
maison



Semaine du 16 au 20 septembre 2024

	Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre		Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
Entrée	Terrine Provençale	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 riz au thon 	Salade verte, fromage, croutons 
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 	<i>Végétarien</i>
Fromage	Fromage	Fromage		 Fromage	Fromage blanc
Dessert	Fruit	Yaourt Broyé du Poitou		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.



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



Salade mexicaine



Plat

Quiche aux dés
de volailles



Tortilla
aux herbes fraîches
Et pommes de terre



Garniture

Salade verte



Végétarien

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

Fruit

Crème caramel



MENU TIALEN

Tomates mozzarella
vinaigrette balsamique



Courgettes râpées
Au curry



Pâtes
Bolognaise



Daube de Bœuf
provençale



Blé



Fromage

Fromage

Tiramisu classique



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

AU MENU



45%
Fait
maison



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></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>	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre	
Entrée	Terrine de légumes	Coleslaw 				Salade croûton emmental 
Plat	Lasagnes de courgette 	Jambon grill Et son jus				Rôti de dinde à la crème et champignons 
Garniture	Salade <i>Végétarien</i> 	Purée de pommes de terre 			LE GRAND REPAS	Pommes rissolées
Fromage	Fromage blanc	Fromage				Petit suisse
Dessert	Fruit	Pomme cuite aux 4 épices 				Fruit

BON APPÉTIT !



AU MENU



75%
Fait
maison



Semaine du 7 au 11 octobre 2024

	Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre
Entrée	Cervelas	Betterave vinaigrette
Plat	Blanquette de poisson	Pâtes Carbonara
Garniture	Carottes vapeurs	
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote	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
	Petit suisse	Fromage
	Ile flottante	Moelleux au chocolat

Végétarien



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



81%
fait
maison



Semaine du 14 au 18 octobre 2024

	Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre		Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
Entrée	Choux fleurs Vinaigrette	Salade de maïs, betteraves	C'est LA SEMAINE DU GOÛT Une multitude de goûts et de couleurs dans ton assiette tous les jours ! 	Salade verte ananas	Carottes râpées Au jus d'orange
Plat	Chili con carné	Tarte feuilletée		Curry de poisson au lait de coco	Tajine sucré/salé au poulet
Garniture	Riz	épinard, chèvre et miel Végétarien		Purée de carottes au curry	Semoule aux 4 épices
Fromage	Fromage	Fromage			Fromage
Dessert	Yaourt	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