

Semaine du 24 au 28 février 2025

	Lundi 24 février	Mardi 25 février	<i>Charades</i>	Jeudi 27 février	Vendredi 28 février
Entrée		Haricots rouge maïs en vinaigrette 🌿	<p>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 ?</p>	Potage aux légumes 🌿	Chou rouge vinaigrette 🌿
Plat		Nuggets de poisson	<p>Mon premier est le contraire de haut. Mon deuxième est la 19ème lettre de l'alphabet. Mon troisième est un animal têtû. Mon tout est un fruit. Qui suis-je ?</p>	Gratin de pomme de terre et patates douce a l'emmental	Petit salé
Garniture		Purée de pommes de terre et petits pois 🌿		<i>Végétarien</i>	Lentilles
Fromage		Fromage		Petit suisse	Fromage
Dessert		Fruit au sirop		Gâteau au citron 🌿	Fromage blanc au miel 🌿



BON APPÉTIT !



Semaine du 03 au 07 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 03 mars	Mardi 04 mars		Jeudi 06 mars	Vendredi 07 mars
Entrée	Betteraves vinaigrette	Macédoine vinaigrette	<p>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.</p> <p>Que vont produire 6000 abeilles qui parcourent 40 000 km pour butiner 80 000 fleurs ?</p> <p>Réponse : 1 kg de miel</p>	Mousse de brocolis	salade de blé, olives, thon
Plat	Nuggets de poisson	Quiche aux trois fromages		Poisson sauce citron	Blanquette de dinde
Garniture	Purée de pommes de terre et petits pois	Salade de Batavia		Riz pilaf	Purée de carottes
Fromage	Fromage	Petit suisse aromatisé <i>Végétarien</i>		Fromage	Fromage
Dessert	Fruit au sirop	Fruit		Quartier de pomme caramélisé brisure de spéculos	Liégeois chocolat



BON APPÉTIT !



Semaine du 10 au 14 mars 2025

	Lundi 10 mars	Mardi 11 mars
Entrée	Duo de carottes et céleri vinaigrette	Concombre à la crème
Plat	Hachis Parmentier de bœuf	Gratin de pâte aux dés de jambon
Garniture	Salade	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Gâteau aux poires	Compote

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 !

	Jeudi 13 mars	Vendredi 14 mars
Entrée	Salade Liégeoise	Coleslaw
Plat	Cabillaud Sauce curry	Risotto aux poireaux
Garniture	Julienne de légumes	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage Végétarien
Dessert	Yaourt fermier	Crème caramel



BON APPÉTIT !



Semaine du 17 au 21 mars 2025

	Lundi 17 mars	Mardi 18 mars
Entrée	Salade sucrée à l'ananas 🌿	Céleri rémoulade 🌿
Plat	Poulet Rôti 🌿	Chili sin Carne 🌿 (Haricot rouge, maïs, poivrons, tomates)
Garniture	Frites	Riz Végétarien
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Eclair au chocolat	Fruit

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
Entrée	Salade de riz maïs olives tomates 🌿	Pâté de foie
Plat	Tourte feuilletée 🌿 champignons lardons	Tagliatelles 🌿 de saumon fumé à la crème ciboulette
Garniture	Salade verte 🌿	
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Panna cotta 🌿 et son coulis



BON APPÉTIT !



AU MENU

69%
fait
maison
cette semaine

enfance & PLURIEL
& Itep SAINT-JEAN

Semaine du 24 au 28 mars 2025

	Lundi 24 mars	Mardi 25 mars
Entrée	Courgettes râpées	Râpé de chou blanc madras
Plat	Blanquette de veau	Haut de cuisse de poulet à l'espagnol
Garniture	Purée de carottes	Riz créole
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Donuts	Fruit en corbeille

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 27 mars	Vendredi 28 mars
Lentilles vertes vinaigrette	Salade de pâtes au surimi
Pizza 3 fromages (Mozza, rapé, mimolette)	Sauté de porc au cola
Salade Végétarien	Brocolis et carottes
Petit suisse sucré	Fromage
Banane au chocolat	Crème chocolat



BON APPÉTIT !



Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

	Lundi 31 mars	Mardi 1 ^{er} avril		Jeudi 3 avril	Vendredi 4 avril
Entrée	Salade verte emmental croûtons	Salade de haricots verts vinaigrette	<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>	Rosette beurre	Salade de riz maïs échalotes
Plat	Assiette lamelles de kebab Sauce kebab	Aiguillette de poulet à la crème		Brandade de Poisson	Quiche de carottes emmental
Garniture	Frites	Gratin de chou fleur		Salade verte	<i>Végétarien</i> Salade verte
Fromage		Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Beignet aux pommes	Compote		Liégeois vanille	Gâteau au citron



BON APPÉTIT !



Semaine du 07 au 11 avril 2025

	Lundi 07 mars	Mardi 08 avril		Jeudi 10 avril	Vendredi 11 avril
Entrée	Chou-fleur vinaigrette	Salade verte mimolette	<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>	Pâté de foie	Betterave vinaigrette
Plat	Pennes Bolognaise	Haut de cuisse de poulet		Filet poisson sauce moutarde	Burritos bolognaise
Garniture		Pommes rissolées		Epinard à la crème	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Compote		Fromage blanc à la confiture	Crème vanille



BON APPÉTIT !



AU MENU

75% fait maison
cette semaine

enfance & PLURIEL
& Itep SAINT-JEAN

Semaine du 14 au 18 avril 2025

	Lundi 14 mars	Mardi 15 avril		Jeudi 17 avril	Vendredi 18 avril
Entrée	Salade de chou rouge vinaigrette 🌿	Tomate vinaigrette 🌿	<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 de lentilles aux petits légumes 🌿	Taboulé 🌿
Plat	Farfalles à la carbonara 🌿	Sauté de dinde marengo 🌿		Gratin de légumes aux fromages 🌿	Burger de veau ketchup 🌿
Garniture		Purée de pois cassé 🌿		Salade verte 🌿	Courgettes poêlées 🌿
Fromage	Fromage	Végétarien Fromage 🌿		Fromage	Fromage
Dessert	Gâteau maison 🌿	Ile flottante		Fruit	Fruit



BON APPÉTIT !

