


# AU MENU



Semaine du 2 au 6 septembre 2024

	Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre		Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
Entrée			 <p><b>BONNE RENTRÉE DES CLASSES À TOUS !</b></p> <p>Retrouvez les menus de la cantine sur <a href="http://www.valeurs-culinaires.fr">www.valeurs-culinaires.fr</a></p>		
Plat					
Garniture					
Fromage					
Dessert					

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



80%  
Fait  
maison

enfance  
& PLURIEL

Itep  
& SAINT-JEAN

Semaine du 9 au 13 septembre 2024

Lundi 9 septembre

Mardi 10 septembre

*La recette de la semaine*

Jeudi 11 septembre

Vendredi 12 septembre

Entrée

Le riz au lait

pour 4 personnes

Plat

Fais frémir 1 litre de lait avec  
4 cuillères à soupe de sucre  
et 1 gousse de vanille  
(ouverte pour libérer ses  
grains).

Garniture

Ajoute 100 g de riz rond et  
laisse cuire jusqu'à  
absorption complète du  
lait, en remuant  
régulièrement.

Fromage

Enfin, mets dans des  
ramequins ou petits pots.

Dessert

À déguster bien frais !

# 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



Semaine du 16 au 20 septembre 2024

	Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre		Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
Entrée			 <p>Valeurs Culinaires s'engage pour la biodiversité et la protection des abeilles, en installant 3 ruches à côté de ses bureaux.</p> <p>Tout au long de l'année, nous allons vous parler de nos amies les abeilles.</p>  <p><i>Pour commencer, sais-tu reconnaître l'abeille parmi ces insectes ?</i></p>  <p><i>Réponse (de gauche à droite) : l'abeille domestique, le bourdon terrestre, la guêpe commune, le frelon européen, le frelon asiatique.</i></p> 		
Plat					
Garniture					
Fromage					
Dessert					

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



Semaine du 23 au 27 septembre 2024

## Spécialités italiennes



	Lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre
Entrée		
Plat		
Garniture		
Fromage		
Dessert		

	Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre

# 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



80%  
Fait  
maison

enfance  
& PLURIEL

Itep  
& SAINT-JEAN

Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024

Lundi 30 septembre

Mardi 1<sup>er</sup> octobre

Jeudi 3 octobre

Vendredi 4 octobre

Entrée

Plat

Garniture

Fromage

Dessert

*Les fruits de saison*

*Je suis un fruit de l'automne.*

*Je suis verte, jaune ou rouge.*

*On me mange en compote ou on me croque.*

*Dans les fêtes foraines, je suis recouverte de sucre rouge.*

*Je suis ...*



*la pomme bien sûr !*

# 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



Semaine du 7 au 11 octobre 2024

	Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre		Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
Entrée			<p><i>Un produit local, c'est quoi ?</i></p> <p>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.</p> <p><b>Pourquoi c'est bien de consommer des produits locaux ?</b></p> <p>Pour réduire les transports vers le lieu de consommation, et donc la pollution.</p> <p>En bref, c'est bon pour la planète !</p> 		
Plat					
Garniture					
Fromage					
Dessert					

## 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



Semaine du 14 au 18 octobre 2024

	Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre		Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
Entrée					
Plat					
Garniture					
Fromage					
Dessert					



# 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.

