

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

46%
cette semaine
fait maison



LACS

Semaine du 24 au 28 février 2025

Lundi 24 février

Mardi 25 février

Charades

Jeudi 27 février

Vendredi 28 février

Entrée

Haricots rouge maïs
en vinaigrette

Potage aux légumes

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 ?

Chou rouge
vinaigrette

Betteraves vinaigrette

Plat

Nuggets de poisson

Boulette de bœuf
sauce tomate


Mon premier est le
contraire de haut.
Mon deuxième est la
19ème lettre de
l'alphabet.
Mon troisième est un
animal têtue.
Mon tout est un fruit.
Qui suis-je ?

Petit salé

Croque Fromage

Garniture

Petits pois

 Semoule

Lentilles

Salade verte
Végétarien

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

Fruit

Compote

Quartier
de pomme caramélisée
brisure de spéculos

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 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 | Mousse de brocolis 🌿 | Mardi Gras Carottes râpées 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> | Salade de blé, olives, thon 🌿 | Duo de carottes et céleri vinaigrette 🌿 |
| Plat | Poisson 🌿 sauce citron | Quiche aux trois fromages 🌿 | | Bœuf mode 🌿 | Hachis Parmentier de bœuf 🌿 |
| Garniture |  Riz pilaf 🌿 |  Salade Végétarien | | Carottes Vichy 🌿 | salade |
| Fromage | Fromage |  Petit suisse aromatisé | | Fromage | Fromage |
| Dessert | Fruit | Beignet | | Fromage blanc au miel 🌿 | Clafoutis aux fruits 🌿 |



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

55%
cette semaine
fait maison



LACS

Semaine du 10 au 14 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 10 mars

Mardi 11 mars

Jeudi 13 mars

Vendredi 14 mars

Entrée


Potage

salade
Courgettes râpées
au citron

Œuf dur mayonnaise

Salade sucré salé
à l'ananas

Plat

 Gratin de pâte
aux dés de jambon

Cabillaud
Sauce curry

Gnocchis
aux petits légumes
sauce tomate

Poulet Rôti

Garniture

Julienne de légumes

Végétarien

Frites

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

Compote

Liégeois chocolat

Gâteau vanille

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

Semaine du 17 au 21 mars 2025

| | Lundi 17 mars | Mardi 18 mars |
|-----------|--|----------------------------------|
| Entrée | Betterave vinaigrette | Salade de riz maïs olive tomates |
| Plat | Chili sin Carne (Haricot rouge, maïs, poivrons, tomates) | Cordon bleu |
| Garniture |  Riz <i>Végétarien</i> | Haricots beurre persillés |
| Fromage | Fromage | Fromage |
| Dessert | Compote | Semoule au lait caramel |

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 | Pâté de foie | Bouillon de légumes vermicelles |
| Plat | Tagliatelles de saumon fumé à la crème ciboulette | Blanquette de veau |
| Garniture | | Purée de carotte |
| Fromage | Fromage | Fromage |
| Dessert | Panna cotta et son coulis | Fruit |



BON APPÉTIT !



Semaine du 24 au 28 mars 2025

| | Lundi 24 mars | Mardi 25 mars | | Jeudi 27 mars | Vendredi 28 mars |
|-----------|--|------------------------------|---|-----------------------------------|---|
| Entrée | Salade verte mimolette | Lentilles vertes 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> | Chèvre chaud | Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche |
| Plat | Haut de cuisse de poulet à l'espagnol | Pizza 4 fromages | | Beignets de poisson | Assiette lamelles de kebab Sauce kebab |
| Garniture |  Riz créole | Salade Végétarien | | Purée de carottes pommes de terre | Frites |
| Fromage | Fromage | Petit suisse | | Fromage | |
| Dessert | Fruit Compote | Banane au chocolat | | Fruit | Glace |



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 de hareng pomme de terre | Rosette beurre | <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 boulgour mais échalotes | Salade crouton fromage vinaigrette |
| Plat | Aiguillette de poulet à la crème | Brandade de Poisson | | Quiche de carottes emmental au cumin |  Pennes Bolognaise |
| Garniture | Gratin de chou fleur | Salade verte <i>Végétarien</i> | | Salade verte | |
| Fromage | Fromage | Fromage | | Fromage | Fromage |
| Dessert | Fruit | Liégeois vanille | | Crème caramel | Compote |



BON APPÉTIT !

