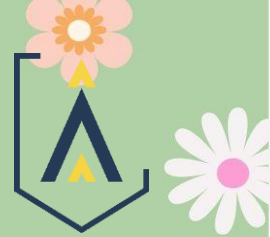



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

46%
cette semaine
fait maison



Semaine du 24 au 28 février 2025

	Lundi 24 février	Mardi 25 février	<i>Charades</i>	Jeudi 27 février	Vendredi 28 février
Entrée		Potage aux légumes 🌿	<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>		Betteraves vinaigrette 🌿
Plat	Nuggets de poisson	Boulette de bœuf sauce tomate 🌿	<p>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 ?</p>	Petit salé 🌿	 Croque Fromage 🌿
Garniture	Petits pois	 Semoule		Lentilles 🌿	 Salade verte <i>Vegetarien</i>
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

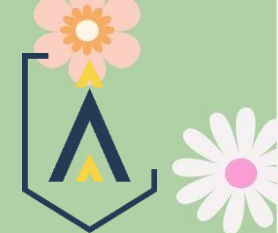


	Lundi 03 mars	Mardi 04 mars	Jeudi 06 mars	Vendredi 07 mars
Entrée		Mardi Gras Carottes râpées vinaigrette	Salade de blé, olives, thon	
Plat	 Poisson sauce citron	 Quiche aux trois fromages	Bœuf mode	 Hachis Parmentier de bœuf
Garniture	 Riz pilaf	Salade Végétarien	Carottes Vichy	Salade
Fromage	Fromage			Fromage
Dessert	Fruit	Beignet	 Fromage blanc au miel	 Clafoutis aux fruits



BON APPÉTIT !





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
Entrée	Potage	
Plat	 Gratin de pâte aux dés de jambon	Cabillaud Sauce curry
Garniture		Julienne de légumes
Fromage		 Fromage
Dessert	Compote	 Liégeois chocolat

	Jeudi 13 mars	Vendredi 14 mars
Entrée	Œuf dur mayonnaise	
Plat	 Gnocchis aux petits légumes sauce tomate	Poulet Rôti
Garniture	Végétarien	Frites
Fromage		 Fromage
Dessert	Gâteau vanille	Fruits









BON APPÉTIT !





Semaine du 17 au 21 mars 2025

	Lundi 17 mars	Mardi 18 mars		Jeudi 20 mars	Vendredi 21 mars
Entrée	Betterave vinaigrette		<p>La recette du cake au citron 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	Bouillon de légumes vermicelles
Plat	Chili Sin Carne (Haricot rouge, maïs, poivrons, tomates)	Cordon bleu		 Tagliatelles de saumon fumé à la crème ciboulette	 Blanquette de veau
Garniture	 Riz	Haricots beurre persillés			Purée de carotte
Fromage	Végétarien	 Fromage		 Fromage	
Dessert	Compote	 Semoule au lait caramel		 Panna cotta et son coulis	Fruit



BON APPÉTIT !





Semaine du 24 au 28 mars 2025

	Lundi 24 mars	Mardi 25 mars
Entrée	 Salade verte mimolette	
Plat	Haut de cuisse de poulet à l'espagnol	 Pizza 4 fromages
Garniture	 Riz créole	Salade Végétarien
Fromage		 Petit suisse
Dessert	Fruit Compote	Banane au chocolat

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.

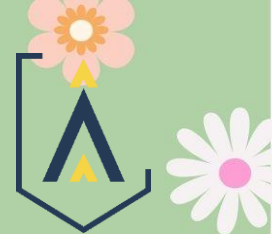
Régale-toi !

	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
Entrée	 Chèvre chaud	Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche
Plat	Beignets de poisson	Assiette lamelles de kebab Sauce kebab
Garniture	 Purée de carottes pommes de terre	Frites
Fromage		
Dessert	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		Salade verte	
Fromage		Végétarien			
Dessert	Fruit	 Liégeois vanille		 Crème caramel	Compote



BON APPÉTIT !

