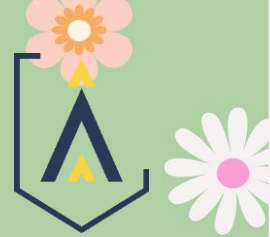



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

46%
fait
maison
cette semaine



Semaine du 24 au 28 février 2025

| | Lundi 24 février | Mardi 25 février |
|-----------|---|---|
| Entrée | Haricots rouge maïs en vinaigrette Haricots coco vinaigrette | Potage aux légumes |
| Plat | Nuggets de poisson | Boulette de bœuf sauce tomate |
| Garniture | Petits pois |  Semoule |
| Fromage | Fromage | Fromage |
| Dessert | Fruit | Compote |

Charades

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 ?

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 ?

| | Jeudi 27 février | Vendredi 28 février |
|-----------|--|--|
| Entrée | Chou rouge vinaigrette Chou blanc vinaigrette | Betteraves vinaigrette Céleri vinaigrette |
| Plat | Petit salé | Croque Fromage |
| Garniture | Lentilles | Salade verte Végétarien |
| Fromage | Fromage | Fromage |
| Dessert | 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

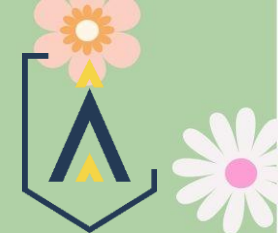


| | Lundi 03 mars | Mardi 04 mars | Jeudi 06 mars | Vendredi 07 mars |
|-----------|---|---|---|--|
| Entrée | Mousse de brocolis Chou-fleur vinaigrette | Mardi Gras Carottes râpées vinaigrette Macédoine vinaigrette | Salade de blé, olives, thon Salade de boulgour, petits légumes, maïs | Duo de carottes et céleri vinaigrette Concombre 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 !





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 | salade Courgettes râpées au citron |
| Plat |  Gratin de pâte aux dés de jambon | Cabillaud Sauce curry |
| Garniture | | Julienne de légumes |
| Fromage | Fromage | Fromage |
| Dessert | Compote | Liégeois chocolat |

| | Jeudi 13 mars | Vendredi 14 mars |
|-----------|--|--|
| Entrée | Œuf dur mayonnaise Salade verte croustons | Salade sucré salé à l'ananas Carottes râpées |
| Plat | Gnocchis aux petits légumes sauce tomate | Poulet Rôti |
| Garniture | <i>Végétarien</i> | Frites |
| Fromage | 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 Céleri rémoulade | Salade de riz maïs olive tomates Salade de pâtes, olives et basilic | <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 Pâté de campagne | 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 <i>Végétarien</i> | Haricots beurre persillés | | | Purée de carotte |
| Fromage | Fromage | Fromage | | Fromage | Fromage |
| Dessert | Compote | Semoule au lait caramel | | Panna cotta et son coulis | Fruit |



BON APPÉTIT !




AU MENU

58%
cette semaine
fait maison



Semaine du 24 au 28 mars 2025

| | Lundi 24 mars | Mardi 25 mars |
|-----------|--|---|
| Entrée | Salade verte mimolette Râpé de chou blanc madras | Lentilles vertes vinaigrette Haricots blancs en vinaigrette |
| Plat | Haut de cuisse de poulet à l'espagnol | Pizza 4 fromages |
| Garniture |  Riz créole | Salade Végétarien |
| Fromage | 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 |
|--------------------------------------|--|
| Chèvre chaud Camembert chaud | Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche |
| Beignets de poisson | Assiette lamelles de kebab Sauce kebab |
| Purée de carottes pommes de terre | Frites |
| Fromage | |
| 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 Salade de pomme de terre emmental ciboulette | Rosette beurre Salami cornichon | <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 Taboulé aux herbes | Salade crouton fromage vinaigrette Chou-fleur 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 !

