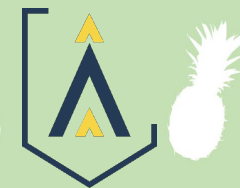


AU MENU

MATERNELLE



Semaine du 2 au 6 septembre 2024

	Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre		Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
Entrée		Macédoine vinaigrette Segments d'agrumes	<p>BONNE RENTRÉE DES CLASSES À TOUS !</p>	Melon Pastèque	
Plat	Steak de veau haché au jus	Filet de poisson Meunière		Quiche courgette mozzarella	Poulet rôti
	Haricots verts	Riz aux petits légumes		Salade verte	Frites
Garniture	Fromage			Fromage	
Dessert	Glace	Fruits au sirop		Liégeois vanille	Gâteau au chocolat

Retrouvez les menus
de la cantine sur
www.valeurs-culinaires.fr

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.



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.

VALEURS CULINAIRES

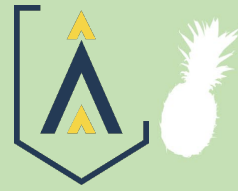
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

MATERNELLE



60%
Fait
maison



Semaine du 9 au 13 septembre 2024

	Lundi 9 septembre	Mardi 10 septembre	<i>La recette de la semaine</i>	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Entrée	Tomate au basilic  Salade verte et maïs 	Rosette cornichon Mortadelle pistachée	<p>Le riz au lait</p> <p>pour 4 personnes</p> <p>Fais frémir 1 litre de lait avec 4 cuillères à soupe de sucre et 1 gousse de vanille (ouverte pour libérer ses grains).</p> <p>Ajoute 100 g de riz rond et laisse cuire jusqu'à absorption complète du lait, en remuant régulièrement.</p> <p>Enfin, mets dans des ramequins ou petits pots.</p> <p>À déguster bien frais !</p>	 Cabillaud  Crème de moutarde	Salade verte façon niçoise   Salade mêlée à la mimolette 
Plat	Omelette petits pois pommes de terre emmental 	Sauté de dinde Basquaise 		Ratatouille 	 Cheeseburger 
Garniture	 Végétarien	 Riz pilaf 		 Fromage	Frites
Dessert	 Yaourt aromatisé	 Fromage blanc au miel 		 Semoule au lait 	Glace

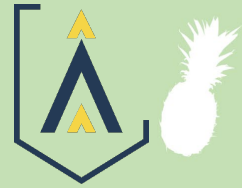
BON APPÉTIT !

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



	Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre		Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
Entrée		Marco polo Concombres vinaigrette	 Valeurs Culinaires s'engage pour la biodiversité et la protection des abeilles, en installant 3 ruches à côté de ses bureaux. Tout au long de l'année, nous allons vous parler de nos amies les abeilles. <i>Pour commencer, sais-tu reconnaître l'abeille parmi ces insectes ?</i> <i>Réponse (de gauche à droite) : l'abeille domestique, le bourdon terrestre, la guêpe commune, le frelon européen, le frelon asiatique.</i> 		Mousse de betteraves Salade verte fromage croûton
Plat	Nuggets de volaille	Parmentier de poisson		Rôti de porc à l'italienne	Gratin macaronis
	Purée de carottes	Salade verte		Pommes de terre rissolées	à l'Edam
Garniture	Fromage			Fromage	<i>Végétarien</i>
Dessert	Compote	Yaourt fermier Broyer du Poitou		Crème vanille	Gâteau aux fruits

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

MATERNELLE



60%
Fait
maison



Semaine du 23 au 27 septembre 2024

Lundi 23 septembre

Mardi 24 septembre

Spécialités italiennes

Jeudi 26 septembre

Vendredi 27 septembre

Entrée

Concombre à la crème

Tortilla

Céleri au fromage blanc

Plat

Chipolatas

aux herbes fraîche
et pommes de terre

Garniture

Lentilles



Fromage

Végétarien

Dessert

Fruit

Mousse
au chocolat



Menu italien
Tomates mozzarella
Salade verte
fraicheur italienne



Pâtes



bolognaises

Fromage



Tiramisu Nutella

Compote

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

MATERNELLE



58%
Fait
maison



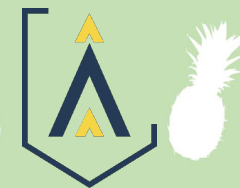
Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024

	Lundi 30 septembre	Mardi 1 ^{er} octobre		Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre
Entrée	Poisson pané	Carotte râpée  Choux fleurs vinaigrette 	<p><i>Les fruits de saison</i></p> <p><i>Je suis un fruit de l'automne.</i> <i>Je suis verte, jaune ou rouge.</i> <i>On me mange en compote ou on me croque.</i> <i>Dans les fêtes foraines, je suis recouverte de sucre rouge.</i></p> <p><i>Je suis ...</i></p>  <p><i>la pomme bien sûr !</i></p>		Macédoine  Salade croustillon emmental 
Plat	Brocolis	Jambon grill  Et son jus		LE GRAND REPAS	Steak haché  crème et champignons
Garniture	 Petit suisse	Purée  de pommes de terre			Pommes noisette
Dessert	Fruit	 Novly vanille			 Ile flottante

BON APPÉTIT !

AU MENU

MATERNELLE



Semaine du 7 au 11 octobre 2024

	Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre	<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>Pourquoi c'est bien de consommer des produits locaux ?</p> <p>Pour réduire les transports vers le lieu de consommation, et donc la pollution. En bref, c'est bon pour la planète !</p> 	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre	
Entrée	Saucisson à l'ail Cervelas	Betteraves vinaigrette Crème de betteraves			Salade de pâtes mimolette Salade de pommes de terre fromage ciboulette	Carottes râpées Salade de tomates
Plat	 Blanquette de poisson	 Pâtes carbonara			Pizza aux fromages	Parmentier de bœuf
Garniture	Carottes vapeurs	 Emmental râpé			 Salade verte	 Salade verte
Dessert	Compote	Fruit			 Moelleux au citron	 Yaourt fermier
					Végétarien	



BON APPÉTIT !

AU MENU

MATERNELLE



Semaine du 14 au 18 octobre 2024

	Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre		Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
Entrée	Chili con carné 	Tarte feuilletée épinards 	 <i>C'est</i>  LA SEMAINE DU GOÛT  <i>Une multitude de goûts</i> <i>et de couleurs</i> <i>dans ton assiette</i> <i>tous les jours !</i>   	Curry de poisson Au lait de coco 	Carotte râpée vinaigrette à l'orange  Céleri au jus de raisin 
Plat	 Riz	chèvre et miel		Purée de carottes au curry 	Tajine sucré / salé au poulet 
Garniture	 Fromage	 Fromage <i>Végétarien</i>		Fromage 	Semoule aux 4 épices 
Dessert	 Liégeois chocolat	 Moelleux chocolat courgette 		Pizza banane chocolat 	Roulé confiture 

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.

