

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien




AU MENU



72%
Fait
maison



Semaine du 2 au 6 septembre 2024

	Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre
Entrée	Feuilleté fromage	Macédoine vinaigrette 
Plat	Steak de veau haché au jus	Filet de poisson Meunière
Garniture	Haricots verts	 Riz aux petits légumes 
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Glace	Abricot au sirop



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

	Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
Entrée	Melon	Toast De chèvre chaud 
Plat	Quiche courgette Mozzarella 	Poulet rôti
Garniture	Salade verte 	Frites
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Liégeois vanille	Gâteau au chocolat 

Végétarien



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 9 au 12 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 	Surimi mayonnaise	Le riz au lait pour 4 personnes	Rosette cornichon	Salade mêlée à la mimolette 
Plat	Omelette Petits pois, pommes de terre et emmental 	Sauté de dinde Basquaise 	Fais frémir 1 litre de lait avec 4 cuillères à soupe de sucre et 1 gousse de vanille (ouverte pour libérer ses grains).	Cabillaud Crème de moutarde 	Cheeseburger 
Garniture	Surimi mayonnaise Végétarien	 Riz pilaf	Ajoute 100 g de riz rond et laisse cuire jusqu'à absorption complète du lait, en remuant régulièrement.	Ratatouille 	Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Enfin, mets dans des ramequins ou petits pots.	Fromage	Glace
Dessert	Yaourt Fermier	Panna cotta Fruits rouges 	À déguster bien frais !	Semoule au lait 	Donuts

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.



VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



62%
Fait
maison

Commune de
La Peyratte

Semaine du 16 au 20 septembre 2024

Lundi 16 septembre

Mardi 17 septembre

Jeudi 19 septembre

Vendredi 20 septembre

Entrée

Terrine provençale

Pâté
de campagne

Plat

Haut de cuisse de poulet
au lait de coco

Parmentier
de poisson

Garniture

Gratin de courgettes
au curry

Salade verte

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

Compote

Yaourt fermier



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.



*Pour commencer, sais-tu
reconnaitre l'abeille parmi ces
insectes ?*



*Réponse (de gauche à droite) : l'abeille domestique, le
bourdon terrestre, la guêpe commune, le frelon européen, le
frelon asiatique*



Salade de riz
au thon

Salade verte
fromage croûton

Rôti de porc à l'italienne
(romarin,ail)

Gratin de macaronis
à l'Edam

Duo de carottes et pomme
de terre au four

Fromage

Végétarien

Fromage blanc

Crème Vanille

Gâteau
aux 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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Communauté
La Peyratte

Semaine du 23 au 27 septembre 2024

Spécialités italiennes



Végétarien

	Lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre
Entrée	Concombre à la crème	Taboulé à la menthe
Plat	Quiche aux dés de volailles	Tortilla Aux herbes fraîches et pommes de terre
Garniture	Salade verte	
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat

	Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
Menu Italien		
	Tomates mozzarella vinaigrette balsamique	Céleri rémoulade
	Pâtes bolognaises	Daube de Bœuf provençale
		Tortis
	Fromage	Fromage
	Tiramisu spéculoos	Fruit

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.



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024

	Lundi 30 septembre	Mardi 1 ^{er} octobre	<i>Les fruits de saison</i>	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre
Entrée	Terrine de légumes 	Coleslaw 	<p><i>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 ...</i></p>  <p><i>la pomme bien sûr !</i></p>	<p>Menus GRAND REPAS</p>	Salade croûton emmental 
Plat	Croque courgette vache qui rit 	Jambon grill 			Rôti de dinde à la crème et aux champignons 
Garniture	Salade 	Purée de pommes de terre 			Pommes rissolées
Fromage	Fromage blanc 	Fromage			 Fromage
Dessert	Fruit 	Pomme cuite aux 4 épices 			Salade de fruits 

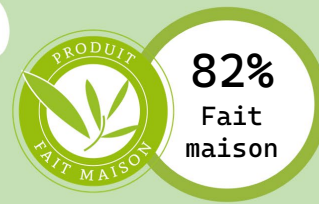
BON APPÉTIT !

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.



AU MENU



Semaine du 7 au 11 octobre 2024

	Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre
Entrée	Cervelas	Betterave vinaigrette 
Plat	Blanquette de poisson 	Pâtes Carbonara 
Garniture	Carottes vapeurs 	
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Fruit

Un produit local, c'est quoi ?

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.

Pourquoi c'est bien de consommer des produits locaux ?

Pour réduire les transports vers le lieu de consommation, et donc la pollution.

En bref, c'est bon pour la planète !



	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
	Endive au bleu	Salade de tomates 
	Pizza aux 3 fromages 	Parmentier De bœuf 
	Salade verte 	Salade verte 
	Petit suisse	Fromage
	Moelleux au chocolat 	Milkshake 

Végétarien

BON APPÉTIT !

AU MENU



Semaine du 14 au 18 octobre 2024

	Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre		Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
Entrée	Chou-fleur Vinaigrette 	Milkshake salé vert 	 C'est  LA SEMAINE DU GOÛT  Une multitude de goûts et de couleurs dans ton assiette tous les jours !   	Salade Pommes et noix 	Carottes râpées au jus de raisin Céleri au jus de raisin 
Plat	Chili con carné 	Tarte feuilletée Épinards, chèvre et miel 		Curry de poisson au lait de coco 	Tajine sucré/salé Au poulet 
Garniture	Riz	Fromage (bleu) 		Purée de carottes au curry 	Semoule aux 4 épices 
Fromage	Fromage	Fromage 		Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt fermier	Gâteau au chocolat et à la courgette 		Wrap façon maki banane chocolat 	Fruit

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.

