

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



57%
Fait
maison



Semaine du 2 au 6 septembre 2024

	Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre		Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
Entrée	Feuilleté fromage	Macédoine vinaigrette	<p>Retrouvez les menus de la cantine sur www.valeurs-culinaires.fr</p>	Salade Marco Polo	DUO Melon et Pastèque
Plat	Steak de veau haché au jus	Filet de poisson Meunière		Aiguillette de Poulet au curry	Lasagnes de bœuf Bolognaise
Garniture	Haricots verts	Riz aux petits légumes		Courgettes sautées	Salade verte
Fromage					
Dessert	Compote	Yaourt Aromatisé		Iles Flottante	Liégeois vanille

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



68%
Fait
maison



Semaine du 9 au 13 septembre 2024

Lundi 9 septembre

Mardi 10 septembre

La recette de la semaine

Jeudi 11 septembre

Vendredi 12 septembre

Entrée

Tomate
au basilic



Œuf dur
sauce cocktail



Le riz au lait

pour 4 personnes

Rosette
cornichon

Salade mêlée
à la mimolette



Plat

Omelette
pomme de terre,
jambon



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

Riz pilaf

Ajoute 100 g de riz rond et
laisse cuire jusqu'à
absorption complète du
lait, en remuant
régulièrement.

Ratatouille



Frites

Fromage

Dessert

Smoothie Vanille



Fromage blanc
au miel



Enfin, mets dans des
ramequins ou petits pots.

À déguster bien frais !

Riz 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.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien














AU MENU



60%
Fait
maison



Semaine du 16 au 20 septembre 2024

	Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre		Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
Entrée	Radis beurre	Saucisson à l'ail	 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 reconnaître 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 perle marine 	Melon
Plat	Aiguillette de poulet au lait de coco 	Parmentier de poisson 		Rôti de porc à l'italienne (romarin, ail) 	Gratin de macaronis 
Garniture	Gratin de courgettes au curry 	Salade verte 		Duo de carottes persillées 	Aux dés de jambon
Fromage					
Dessert	Fruit	Yaourt fermier		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



75%
Fait
maison



Semaine du 23 au 27 septembre 2024

Spécialités italiennes



Lundi 23 septembre

Mardi 24 septembre

Jeudi 26 septembre

Vendredi 27 septembre

Entrée

Concombre à la crème



Taboulé à la menthe



Plat

Quiche aux dès de volailles



Tortilla pommes de terre et lardons



Garniture

Salade verte



Fromage

Fromage

Dessert

Fruit

Mousse au chocolat



Menu Italien

Tomates mozzarella vinaigrette balsamique



Céleri rémoulade



Pizza Campione (à la viande de bœuf haché)



Daube de Bœuf provençale



Salade verte



Tortis

Fromage

Tiramisu spéculoos



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



56%
Fait
maison



Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024

	Lundi 30 septembre	Mardi 1 ^{er} octobre	<p><i>Les fruits de saison</i></p> <p><i>Je suis un fruit de l'automne.</i></p> <p><i>Je suis verte, jaune ou rouge.</i></p> <p><i>On me mange en compote ou on me croque.</i></p> <p><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>	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre	
Entrée	Œuf dur  mayonnaise	Brocolis 			Choux fleurs  vinaigrette	Salade croûton  emmental
Plat	Croque-monsieur  Au jambon	Chipolatas			Cabillaud  crème de chorizo	Rôti de dinde  à la crème et champignons
Garniture	Salade	Purée de pommes  de terre			Riz pilaf	Pommes rissolées
Fromage		Fromage				
Dessert	Fromage blanc sucré				Gâteau  au chocolat	Fuit

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



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	Cervelas	Betterave vinaigrette 		Radis beurre	Carottes râpées 
Plat	Blanquette de poisson 	Pâtes		Pizza Au jambon 	Parmentier de bœuf 
Garniture	Carotte vapeur 	Carbonara 		Salade verte 	Salade verte 
Fromage	Fromage	Fromage			
Dessert		Fruit		Moelleux Citron 	Milkshake 

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



80%
fait
maison



Semaine du 14 au 18 octobre 2024

	Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre		Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
Entrée	Coleslaw	Betteraves à la crème	<p>C'est</p> <p>LA SEMAINE DU GOUT</p> <p>Une multitude de goûts</p> <p>et de couleurs</p> <p>dans ton assiette</p> <p>tous les jours !</p>	Salade pommes et noix	Carotte râpée au jus d'orange
Plat	Chili con carné	Lasagnes bolognaise		Curry de poisson au lait de coco	Tajine sucré/salé au poulet
Garniture	Riz	chèvre et miel		Purée de carottes	Semoule aux 4 épices
Fromage					Fromage
Dessert	Fruit	Gâteau à la carotte			Roulé banane chocolat

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