


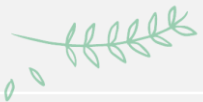
VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

78%
cette semaine
fait maison



Semaine du 10 au 14 mars 2025

	Lundi 10 mars	Mardi 11 mars
Entrée	Haricots rouges maïs thon en vinaigrette	Salade verte croustons noix
Plat	Nuggets de poisson	Gratin de pomme de terre et patates douces au gorgonzola
Garniture	Petits pois carottes	 Végétarien 
Fromage	Fromage	
Dessert		Gâteau au citron



	Jeudi 13 mars	Vendredi 14 mars
Entrée	Brocolis vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Plat	Chipolatas	Boulette de bœuf sauce tomate
Garniture	Lentilles	Semoule de couscous
Fromage		
Dessert	Fromage blanc au miel	Pot 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

AU MENU

64%
fait
maison
cette semaine



Semaine du 17 au 21 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 17 mars	Mardi 18 mars	Jeudi 20 mars	Vendredi 21 mars
Entrée	Carottes râpées au jus d'orange	Pâté de campagne	Salade de perle, olives, thon	Chou fleur mimosa
Plat	Quiche aux trois fromages	Filet de hoki sauce citron	Blanquette de dinde	Hachis Parmentier de bœuf
Garniture	Salade de batavia	Riz pilaf	Ebly	Salade
Fromage	Végétarien			
Dessert	Fruit	Yaourt bio ferme de l'airvaudais	Crème vanille	Clafoutis aux fruits



BON APPÉTIT !





Semaine du 24 au 28 mars 2025

	Lundi 24 mars	Mardi 25 mars
Entrée	Concombre à la crème	Salade Liégeoise (pomme de terre Haricot vert lardons)
Plat	Gratin de pâte aux dés de jambon	Filet de poisson frais Sauce crème de curry
Garniture		Julienne de légumes
Fromage	Fromage	
Dessert	Compote	Ile flottante

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 !

	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
	Salade de céleri aux pommes	Carottes râpées
	Pizza aux fromages	Poulet Rôti
	Salade verte	Frites
	Végétarien	Fromage
	Crème vanille	



BON APPÉTIT !





Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

	Lundi 31 mars	Mardi 1 ^{er} avril		Jeudi 3 avril	Vendredi 4 avril
Entrée	Betterave vinaigrette	Salade de pâtes, tomates, olives et basilic	<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>	Rosette au beurre	Radis au beurre
Plat	Chili sin Carne (Haricot rouge, maïs poivrons, tomates)	Omelette aux dés de jambons		Tagliatelles de saumon fumé à la crème ciboulette	Blanquette de veau
Garniture	Riz	Salade verte			Riz pilaf
Fromage	Végétarien			Fromage	
Dessert	Fruit de saison	Yaourt bio la ferme de l'airvaudais		Crème caramel	Salade de fruits frais



BON APPÉTIT !





Semaine du 7 au 11 avril 2025

	Lundi 7 avril	Mardi 8 avril
Entrée	Salade verte mimolette	Betteraves vinaigrette
Plat	Haut de cuisse de poulet à l'espagnol	Pizza 4 fromages
Garniture	Semoule	Salade
Fromage		Végétarien
Dessert	Fruit de saison	Banane au chocolat

Le fruit de saison

Je suis un fruit de printemps
Je suis rouge-rose avec des nuances de vert.
On me mange cuite en tarte ou en confiture.
On ne mange que mes tiges, car mes feuilles sont toxiques.

Je suis ...



la rhubarbe bien sûr !

	Jeudi 10 avril	Vendredi 11 avril
Entrée	Salade de pâtes au surimi	Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche
Plat	Sauté de porc marengo	Assiette lamelles de kebab sauce kebab
Garniture	Haricots verts persillés	Frites
Fromage	Fromage	
Dessert		Beignet aux pommes



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

64% fait maison
cette semaine



Semaine du 14 au 18 avril 2025

	Lundi 14 avril	Mardi 15 avril
Entrée	Salade de haricots verts vinaigrette	Pâté de foie cornichons
Plat	Aiguillette de poulet à la crème	Brandade de Poisson
Garniture	Tortis au beurre	Salade verte
Fromage		
Dessert	Compote	Liégeois vanille



JOYEUSES
PÂQUES

	Jeudi 17 avril	Vendredi 18 avril
Entrée	Taboulé aux herbes	Repas de pâques Pâté de Pâques
Plat	Quiche de carottes emmental au curry	Pâtes Carbonara
Garniture	Salade verte	
Fromage	Végétarien	Fromage
Dessert	Fruit de saison	Gâteau de Pâques au 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