

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien













AU MENU



63%
Fait
maison



Semaine du 2 au 6 septembre 2024

	Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre		Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
Entrée	Macédoine Mayonnaise	Feuilleté fromage	 <p>BONNE RENTRÉE DES CLASSES À TOUS !</p>	Taboulé  à la menthe	Melon
Plat	Salade de blé 	Steak haché Au jus 		Aiguillette de poulet Au curry 	Filet de poisson  Meunière
Garniture	(Tomate maïs olive)	 Haricots verts 		Courgettes sautées 	 Riz  Aux petits légumes
Fromage	Fromage <i>Végétarien</i>			Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Glace		Crème dessert  Vanille	Fruit au sirop

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

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



57%
Fait
maison



Semaine du 9 au 13 septembre 2024

	Lundi 9 septembre	Mardi 10 septembre	<p><i>La recette de la semaine</i></p> <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>	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre	
Entrée	Tomates vinaigrette	Surimi mayonnaise			Pastèque	Rosette Cornichons
Plat	Omelette Pommes de terre	Sauté de dinde Basquaise			Cheeseburger	Cabillaud Crème moutarde
Garniture	Salade verte	Coquillettes			Frites	Ratatouille
Fromage	Fromage <i>Végétarien</i>	Fromage			Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt	Fruit			Glace	Cake nature

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



75%
Fait
maison



Semaine du 16 au 20 septembre 2024

	Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre		Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
Entrée	Salade verte  Fromage, croûtons 	Concombre  à la crème 	<p>Valeurs Culinaires s'engage pour la biodiversité et la protection des abeilles, en installant 3 ruches à côté de ses bureaux.</p> <p>Tout au long de l'année, nous allons vous parler de nos amies les abeilles.</p> <p><i>Pour commencer, sais-tu reconnaître l'abeille parmi ces insectes ?</i></p>  <p><i>Réponse (de gauche à droite) : l'abeille domestique, le bourdon terrestre, la guêpe commune, le frelon européen, le frelon asiatique.</i></p>	Salade de tomates 	Saucisson À l'ail 
Plat	Gratin 	Nuggets de volaille 		Rôti de porc À l'italienne 	Parmentier de poisson 
Garniture	de macaronis	Petits pois		Duo de carottes Et pommes de terre au four 	Salade verte 
Fromage	Fromage blanc Végétarien	Fromage		 Fromage	Fromage
Dessert	Compote de fruits	Salade de fruits 		Fromage blanc sucré Broyé du Poitou	Moelleux 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

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



72%
Fait
maison



Semaine du 23 au 27 septembre 2024

Spécialités italiennes



	Lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre
Entrée	Carottes rapées	Taboulé À la menthe
Plat	Pâtes	Tortilla jambon pommes de terre
Garniture	au fromage	salade verte
Fromage	Fromage <i>Végétarien</i>	Fromage
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat

	Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
Menu Italien	Tomates mozzarella Vinaigrette balsamique	Champignon à la grecque
	Pizza Campione	Filet de poisson pané Au citron
	(à la viande de bœuf haché)	Macaronis
	Fromage	Fromage
	Tiramisu classique	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.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



69%
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> <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>	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre	
Entrée	Terrine de légumes	Haricots verts vinaigrette			Salade crouton Emmental	concombre
Plat	Coque fromage	Chipolatas			Rôti de dinde à la crème et champignons	Filet de colin Crème de chorizo
Garniture	Salade	Purée de pommes de terre			Pommes rissolées	Purée de céleri Pommes de terre
Fromage	Fromage blanc <i>Végétarien</i>	Fromage			 Fromage	 Fromage
Dessert	Compote	Crumble aux pommes			Fruit	Crème 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

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



65%
Fait
maison



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	Betteraves vinaigrette 	Salade de tomates 			Radis beurre 	Macédoine mayonnaise 
Plat	Pizza aux 3 fromages 	Pâtes 			Daube de bœuf 	Blanquette de poisson 
Garniture	Salade verte 	Carbonara			Carottes braisées 	Riz
Fromage	Petit suisse <i>Végétarien</i>	Fromage			 Fromage	Fromage
Dessert	Glace 	Fruit			Ile flottante	Moelleux nature 

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



69%
fait
maison



Semaine du 14 au 18 octobre 2024

	Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre		Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
Entrée	Salade de tomate et maïs à la vinaigrette	Concombre à la crème	C'est LA SEMAINE DU GOÛT Une multitude de goûts et de couleurs dans ton assiette tous les jours ! 	Ouf dur mayonnaise	Terrine de campagne
Plat	Omelette au fromage	Chipolatas		Tajine de poulet	Poisson pané
Garniture	Salade verte Végétarien	Pommes rissolées		Semoule aux 4 épices	Carottes vichy
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	
Dessert	Yaourt aromatisé Broyé du Poitou	Fruit		Banane chocolat	Gâteau au yaourt

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