



Semaine du 10 au 14 mars 2025

|           | Lundi 10 mars                  | Mardi 11 mars                 |
|-----------|--------------------------------|-------------------------------|
| Entrée    | Bouillon de légumes vermicelle | Salade croutons fromage       |
| Plat      | Végétarien                     | Boulette de bœuf Sauce tomate |
| Garniture | Tortellini ricotta épinard     | Semoule                       |
| Fromage   | Fromage                        | Fromage                       |
| Dessert   | Compote                        | Fruits au sirop               |

## Raconte une blague

« Tu sais, maman, je n'aimerais pas être un dragon.  
- Pourquoi, Toto ?  
- Ils ne peuvent jamais fêter leurs anniversaires.  
- Ah non, et pourquoi ?  
- Ils ne peuvent pas éteindre leurs bougies en crachant du feu ! »



|           | Jeudi 13 mars     | Vendredi 14 mars          |
|-----------|-------------------|---------------------------|
| Entrée    | Potage de légumes | Haricots vert vinaigrette |
| Plat      | Petit salé        | Nuggets de poisson        |
| Garniture | Lentilles         | Petits pois               |
| Fromage   | Fromage           | Fromage                   |
| Dessert   | Crème chocolat    | Fruit                     |



# BON APPÉTIT !





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 vinaigrette | Coleslaw         | Salade pomme de terre œuf dur ciboulette | Brocolis vinaigrette                                 |
| Plat      | Quiche aux trois fromages   | Pizza Bolognaise | Bœuf mode                                | Poisson sauce citron                                 |
| Garniture | Végétarien<br>Salade        | Salade verte     | Carottes Vichy                           | Riz pilaf                                            |
| Fromage   | Petit suisse                | Fromage          | Fromage                                  | Fromage                                              |
| Dessert   | Fruit                       | Yaourt aromatisé | Fruit                                    | Quartier de pomme caramélisée<br>brisure de spéculos |



# BON APPÉTIT !





Semaine du 24 au 28 mars 2025

**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 !**

|           | Lundi 24 mars                      | Mardi 25 mars   |
|-----------|------------------------------------|-----------------|
| Entrée    | Concombre à la crème               | Carottes râpées |
| Plat      | Gratin de pâtes Béchamel mimolette | Poulet rôti     |
| Garniture |                                    | Frites          |
| Fromage   | Fromage                            | Fromage         |
| Dessert   | Compote biscuit                    | Fruit           |

|           | Jeudi 27 mars               | Vendredi 28 mars                                            |
|-----------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Entrée    | Potage de légumes           | Salade Liégeoise<br>pomme de terre haricots vert<br>lardons |
| Plat      | Jambon Grill<br>Sauce brune | Cabillaud<br>sauce curry                                    |
| Garniture | Purée                       | Julienne de légumes                                         |
| Fromage   | Fromage                     | Fromage                                                     |
| Dessert   | Yaourt aromatisé            | Gâteau aux pommes                                           |



# BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

80% fait maison  
cette semaine



Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

## La recette du cake au citron

pour 8 personnes

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.

Régale-toi !

Lundi 31 mars

Mardi 1<sup>er</sup> avril

Jeudi 3 avril

Vendredi 4 avril

Entrée

Betteraves vinaigrette

Salade de riz maïs tomates

Potage tomates Vermicelles

Pâté de campagne

Plat

Chili Sin Carne  
(haricots rouge maïs poivrons tomates)

Tourte feuilletée  
pomme de terre champignons lardons

Blanquette de veau

Tagliatelles de saumon fumé à la crème ciboulette

Garniture

Riz  
Végétarien

Salade

Carottes vichy

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

Fruit

Novly caramel

Fromage blanc confiture

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.



Fait maison



Semaine du 7 au 11 avril 2025

|                  | Lundi 7 avril               | Mardi 8 avril                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Jeudi 10 avril                      | Vendredi 11 avril         |
|------------------|-----------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|
| <b>Entrée</b>    | Haricots beurre vinaigrette | Salade verte mimolette                | <p><i>Le fruit de saison</i></p> <p>Je suis un fruit de printemps<br/>Je suis rouge-rose avec des nuances de vert.<br/>On me mange cuite en tarte ou en confiture.<br/>On ne mange que mes tiges, car mes feuilles sont toxiques.</p> <p>Je suis ...</p>  <p>la rhubarbe bien sûr !</p> | Salade verte emmental Sauce blanche | Chèvre chaud              |
| <b>Plat</b>      | Pizza 4 fromages            | Haut de cuisse de poulet à l'espagnol |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Nuggets de poulet ketchup           | Poisson Sauce Hollandaise |
| <b>Garniture</b> | Végétarien<br>Salade        | Riz créole                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Frites                              | Purée de carottes         |
| <b>Fromage</b>   | Petit suisse                | Fromage                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Fromage                             | Fromage                   |
| <b>Dessert</b>   | Banane au chocolat          | Fruit                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Beignet aux pommes                  | Mousse chocolat           |



## BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

62%  
fait  
maison  
cette semaine



Semaine du 14 au 18 avril 2025

|           | Lundi 14 avril                          | Mardi 15 avril                       |
|-----------|-----------------------------------------|--------------------------------------|
| Entrée    | Taboulé aux herbes                      | Repas de pâques<br>Betteraves Mimosa |
| Plat      | Quiche de carottes<br>emmental au curry | Pâté de Pâques chaud                 |
| Garniture | <i>Végétarien</i><br>Salade verte       | Salade verte                         |
| Fromage   | Fromage                                 | Fromage                              |
| Dessert   | Fruit                                   | Gâteau de pâques<br>au chocolat      |



JOYEUSES  
PÂQUES

|  | Jeudi 17 avril                  | Vendredi 18 avril   |
|--|---------------------------------|---------------------|
|  | Feuilleté<br>aux fromages       | Céleri rémoulade    |
|  | Chipolatas                      | Brandade de poisson |
|  | Haricots verts<br>ail et persil | Salade verte        |
|  | Fromage                         | Fromage             |
|  | Crème Caramel                   | 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