

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>BONNE RENTRÉE DES CLASSES À TOUS !</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

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

AU MENU



68%
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	Tomate au basilic	Œuf dur sauce cocktail			Rosette cornichon	Salade mêlée à la mimolette
Plat	Omelette pomme de terre, jambon	Sauté de dinde Basquaise			Cabillaud crème de moutarde	Cheeseburger
Garniture		Riz pilaf			Ratatouille	Frites
	Fromage					
Dessert	Smoothie Vanille	Fromage blanc au miel			Riz au lait	Donuts

BON APPÉTIT !



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.  <i>Pour commencer, sais-tu reconnaître l'abeille parmi ces insectes ?</i>  <i>Réponse (de gauche à droite) : l'abeille domestique, le bourdon terrestre, la guêpe commune, le frelon européen, le frelon asiatique.</i> 	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 !

AU MENU



75%
Fait
maison



Semaine du 23 au 27 septembre 2024

Spécialités italiennes



	Lundi 23 septembre	Mardi 24 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

	Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
	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




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> <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	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 !





AU MENU



73%
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	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 !

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><i>C'est</i></p> <p>LA SEMAINE DU GÔÛT</p> <p>Une multitude de goûts 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