

AU MENU



Semaine du 2 au 6 septembre 2024

	Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre		Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
Entrée			<p>BONNE RENTRÉE DES CLASSES À TOUS !</p> <p>Retrouvez les menus de la cantine sur www.valeurs-culinaires.fr</p>		
Plat					
Garniture					
Fromage					
Dessert					

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 9 au 13 septembre 2024

Lundi 9 septembre

Mardi 10 septembre

La recette de la semaine

Jeudi 11 septembre

Vendredi 12 septembre

Entrée

Le riz au lait

pour 4 personnes

Plat

Fais frémir 1 litre de lait avec
4 cuillères à soupe de sucre
et 1 gousse de vanille
(ouverte pour libérer ses
grains).

Garniture

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

Fromage

Enfin, mets dans des
ramequins ou petits pots.

Dessert

À déguster bien frais !

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 16 au 20 septembre 2024

Lundi 16 septembre

Mardi 17 septembre

Jeudi 19 septembre

Vendredi 20 septembre

Entrée

Plat

Garniture

Fromage

Dessert



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



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 23 au 27 septembre 2024

Spécialités italiennes



Lundi 23 septembre

Mardi 24 septembre

Jeudi 26 septembre

Vendredi 27 septembre

Entrée

Plat

Garniture

Fromage

Dessert

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 30 septembre au 4 octobre 2024

Lundi 30 septembre

Mardi 1^{er} octobre

Les fruits de saison

Jeudi 3 octobre

Vendredi 4 octobre

Entrée

Plat

Garniture

Fromage

Dessert

Je suis un fruit de l'automne.

Je suis verte, jaune ou rouge.

On me mange en compote ou on me croque.

Dans les fêtes foraines, je suis recouverte de sucre rouge.

Je suis ...



la pomme bien sûr !

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 7 au 11 octobre 2024

Lundi 7 octobre

Mardi 8 octobre

Jeudi 10 octobre

Vendredi 11 octobre

Entrée

Plat

Garniture

Fromage

Dessert

Un produit local, c'est quoi ?

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.

Pourquoi c'est bien de consommer des produits locaux ?

Pour réduire les transports vers le lieu de consommation, et donc la pollution.

En bref, c'est bon pour la planète !



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



Semaine du 14 au 18 octobre 2024

	Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre		Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
Entrée			 <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>   		
Plat					
Garniture					
Fromage					
Dessert					

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