


# AU MENU



45%  
Fait  
maison



Semaine du 2 au 6 septembre 2024

	Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre
Entrée	Feuilleté à la viande Feuilleté au fromage	Macédoine vinaigrette Segments d'agrumes
Plat	Steak de veau haché au jus	Filet de poisson Meunière
Garniture	Haricots verts	 Riz aux petits légumes
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Glace	Fruits au sirop



Retrouvez les menus  
de la cantine sur  
[www.valeurs-culinaires.fr](http://www.valeurs-culinaires.fr)

	Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
	Melon Pastèque	Toast de chèvre chaud Radis rose beurre
	Quiche courgette mozzarella	Poulet rôti
	Salade verte <i>Végétarien</i>	Frites
	 Fromage	Fromage
	Liégeois vanille	Gâteau 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



74%  
Fait  
maison



Semaine du 9 au 13 septembre 2024

	Lundi 9 septembre	Mardi 10 septembre	<i>La recette de la semaine</i>	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Entrée	Tomate au basilic Salade verte et maïs	Rosette cornichon Mortadelle pistachée	<p><b>Le riz au lait</b></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>	Salade composée Haricots beurre vinaigrette	Salade verte façon niçoise Salade mêlée à la mimolette
Plat	Omelette petits pois pommes de terre emmental	Sauté de dinde Basquaise		Cabillaud Crème de moutarde	Cheeseburger
Garniture	 Végétarien	 Riz pilaf		Ratatouille	Frites
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt aromatisé	Fromage blanc au miel		Semoule au lait	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

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien


# AU MENU



73%  
Fait  
maison



Semaine du 16 au 20 septembre 2024

	Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre		Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
Entrée	Terrine de saumon  Champignons à la crème	Marco polo  Concombres vinaigrette	 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. 	Salade de perles marines  Salade de riz au thon	Mousse de betteraves  Salade verte fromage croûton
Plat	Nuggets de volaille	Parmentier de poisson		Rôti de porc à l'italienne	Gratin macaronis à l'Edam
Garniture	Purée de carottes	AB Agriculture Bio  Salade verte		Pommes de terre rissolées	Végétarien 
Fromage	Fromage	Fromage		AB  Fromage	Fromage blanc
Dessert	Compote	Yaourt fermier  Broyer du Poitou		Crème vanille	Gâteau aux 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

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU




87%  
Fait maison



Semaine du 23 au 27 septembre 2024

## Spécialités italiennes



	Lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre
Entrée	Concombre à la crème 🌱 Céleri au fromage blanc 🌱	Taboulé à la menthe 🌱 Salade mexicaine 🌱
Plat	Chipolatas	Tortilla aux herbes fraîche et pommes de terre 🌱
Garniture	Lentilles 🌱	<i>Végétarien</i>
Fromage	Fromage	 Fromage
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat 🌱

	Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
	Menu italien Tomates mozzarella Salade verte fraicheur italienne 🌱	Céleri rémoulade 🌱 Courgette râpée au curry 🌱
	 Pâtes bolognaises 🌱	Daube de bœuf provençale 🌱
		Pommes de terre vapeurs 🌱
	Fromage	Fromage
	Tiramisu Nutella 🌱	Compote

# 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



73%  
Fait  
maison

Montgivray

Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024

	Lundi 30 septembre	Mardi 1 <sup>er</sup> octobre		Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre
Entrée	Piémontaise	Carotte râpée	<p><i>Les fruits de saison</i></p> <p><i>Je suis un fruit de l'automne.</i></p> <p><i>Je suis verte, jaune ou rouge.</i></p> <p><i>On me mange en compote ou on me croque.</i></p> <p><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>		Macédoine Salade crouton emmental
Plat	Poisson pané	Jambon grill Et son jus			Steak haché crème et champignons
Garniture	Brocolis	Purée de pommes de terre		LE GRAND REPAS	Pommes noisette
Fromage	Petit suisse	Fromage			Fromage
Dessert	Fruit	Novly vanille			Ile flottante

## 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



70%  
Fait  
maison



Semaine du 7 au 11 octobre 2024

	Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre
Entrée	Saucisson à l'ail Cervelas	Betteraves vinaigrette 🍃 Crème de betteraves 🍃
Plat	Blanquette de poisson 🍃	Pâtes carbonara 🍃
Garniture	Carottes vapeurs 🍃	Emmental râpé
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Fruit

## 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 !



	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
	Salade de pâtes mimolette 🍃 Salade de pommes de terre fromage ciboulette 🍃	Carottes râpées 🍃 Salade de tomates 🍃
	Pizza aux fromages 🍃 <i>Végétarien</i>	Parmentier de bœuf 🍃
	<b>AB</b> Salade verte 🍃 <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small>	<b>AB</b> Salade verte 🍃 <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small>
	Petit suisse	Fromage
	Moelleux au citron 🍃	Yaourt fermier

# 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



94%  
fait  
maison

Montgivray

Semaine du 14 au 18 octobre 2024

	Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre		Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
Entrée	Macédoine sauce cocktail Haricots verts vinaigrette à l'échalotte	Milkshake salé vert Milkshake salé de betteraves	 <b>C'est</b> <b>LA SEMAINE DU GOÛT</b>  <b>Une multitude de goûts</b> <b>et de couleurs</b> <b>dans ton assiette</b> <b>tous les jours !</b> 	Salade verte ananas Salade pommes et noix	Carotte râpée vinaigrette à l'orange Céleri au jus de raisin
Plat	Chili con carné	Tarte feuilletée épinards chèvre et miel		Curry de poisson Au lait de coco	Tajine sucré / salé au poulet
Garniture	Riz	<i>Végétarien</i>		Purée de carottes au curry	Semoule aux 4 épices
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Liégeois chocolat	Moelleux chocolat courgette		Pizza banane chocolat	Roulé confiture

# 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