

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

46%
cette semaine
fait maison



Semaine du 24 au 28 février 2025

	Lundi 24 février	Mardi 25 février
Entrée	Haricots rouge maïs en vinaigrette	Potage aux légumes
Plat	Nuggets de poisson	Boulette de bœuf sauce tomate
Garniture	Petits pois	Semoule
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Compote

Charades

Mon premier est le contraire de dur.
Mon deuxième est le contraire de tôt.
Mon troisième est un chiffre.
Mon tout est piquant.
Qui suis-je ?

Mon premier est le contraire de haut.
Mon deuxième est la 19ème lettre de l'alphabet.
Mon troisième est un animal têtue.
Mon tout est un fruit.
Qui suis-je ?

	Jeudi 27 février	Vendredi 28 février
Entrée	Chou rouge vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Plat	Petit salé	Croque Fromage
Garniture	Lentilles	Salade verte Végétarien
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Quartier de pomme caramélisée brisure de spéculos	Bâtonnet de 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

Semaine du 03 au 07 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 03 mars	Mardi 04 mars
Entrée	Mousse de brocolis 🌿	Mardi Gras Carottes râpées vinaigrette 🌿
Plat	Poisson 🌿 sauce citron	Quiche 🌿 aux trois fromages
Garniture	Riz pilaf 🌿	 Salade Végétarien
Fromage	Fromage	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit	Beignet

	Jeudi 06 mars	Vendredi 07 mars
Entrée	Salade de blé, 🌿 olives, thon	Duo de carottes 🌿 et céleri vinaigrette
Plat	Bœuf mode 🌿	Hachis Parmentier 🌿 de bœuf
Garniture	Carottes Vichy 🌿	salade
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fromage blanc 🌿 au miel	Clafoutis aux fruits 🌿



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

55%
cette semaine
fait maison



Semaine du 10 au 14 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 10 mars

Mardi 11 mars

Jeudi 13 mars

Vendredi 14 mars

Entrée


Potage

salade
Courgettes râpées
au citron

Œuf dur mayonnaise

Salade sucré salé
à l'ananas

Plat

 Gratin de pâte
aux dés de jambon

Cabillaud
Sauce curry

Gnocchis
aux petits légumes
sauce tomate

Poulet Rôti

Garniture

Julienne de légumes

Végétarien

Frites

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

Compote

Liégeois chocolat

Gâteau vanille

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

54%
cette semaine
fait maison




Semaine du 17 au 21 mars 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 17 mars	Mardi 18 mars	Jeudi 20 mars	Vendredi 21 mars
Entrée	Betterave vinaigrette	Salade de riz maïs olive tomates	Pâté de foie	Bouillon de légumes vermicelles
Plat	Chili sin Carne (Haricot rouge, maïs, poivrons, tomates)	Cordon bleu	Tagliatelles de saumon fumé à la crème ciboulette	Blanquette de veau
Garniture	 Riz Végétarien	Haricots beurre persillés		Purée de carotte
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Semoule au lait caramel	Panna cotta et son coulis	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

Semaine du 24 au 28 mars 2025

	Lundi 24 mars	Mardi 25 mars
Entrée	Salade verte mimolette	Lentilles vertes vinaigrette
Plat	Haut de cuisse de poulet à l'espagnol	Pizza 4 fromages
Garniture	 Riz créole	Salade Végétarien
Fromage	Fromage	Petit suisse
Dessert	Fruit Compote	Banane au chocolat

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 !

	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
Entrée	Chèvre chaud	Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche
Plat	Beignets de poisson	Assiette lamelles de kebab Sauce kebab
Garniture	Purée de carottes pommes de terre	Frites
Fromage	Fromage	
Dessert	Fruit	Glace



BON APPÉTIT !



Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

	Lundi 31 mars	Mardi 1 ^{er} avril
Entrée	Salade de hareng pomme de terre	Rosette beurre
Plat	Aiguillette de poulet à la crème	Brandade de Poisson
Garniture	Gratin de chou fleur	Salade verte <i>Végétarien</i>
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Liégeois vanille

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 !

	Jeudi 3 avril	Vendredi 4 avril
Entrée	Salade de boulgour mais échalotes	Salade crouton fromage vinaigrette
Plat	Quiche de carottes emmental au cumin	Pennes Bolognaise
Garniture	Salade verte	
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Crème caramel	Compote



BON APPÉTIT !

