










AU MENU des maternelles

73%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 2 au 6 septembre 2024

	Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre
Entrée	 Rosette cornichon	Concombre à la crème 
Plat	 Jambon braisé sauce barbecue 	 Tajine de volaille 
Garniture	Frites	Courgettes au curry 
Dessert	 Flan pâtissier 	Cône glacé



Retrouvez les menus
de la cantine sur
www.valeurs-culinaires.fr

	Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
Entrée	 Coleslaw 	Macédoine de légumes mayonnaise
Plat	Lasagnes épinards ricotta 	 Poisson frais sauce citron 
Garniture	<i>Végétarien</i> 	 Carottes Vichy 
Dessert	Fruit de saison	 Crème vanille 

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.



VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien





AU MENU

des maternelles

53%
cette semaine
fait
maison

SAINT GREGOIRE

Semaine du 9 au 13 septembre 2024

	Lundi 9 septembre	Mardi 10 septembre
Entrée	 Soupe froide de betterave à la coriandre	Melon
Plat	 Chili con carne	Gnocchis de pommes de terre compotée de tomates
Garniture		 <p>Végétarien</p>
Dessert	 Yaourt BIO	Fruit de saison

La recette de la semaine

Le riz au lait

pour 4 personnes

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

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

Enfin, mets dans des ramequins ou petits pots.

À déguster bien frais !

	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
	Taboulé de chou-fleur	Pâté de foie
	 Haut de cuisse de poulet rôti	 Poisson frais sauce aneth
	Courgettes à l'ail	Potatoes
	Fruit de saison	Fromage blanc au sucre

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.



VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

AU MENU des maternelles

60%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 16 au 20 septembre 2024

Lundi 16 septembre

Mardi 17 septembre

Jeudi 19 septembre

Vendredi 20 septembre

Entrée

Salade de lentilles corail Tomates vinaigrette

Plat

Gratin de chou-fleur
pomme de terre et
mimolette Poulet curry coco

Garniture

Végétarien

Coquillettes

Dessert

Glace

Fruit de saison

Médailon de surimi et
mayonnaise

Cake
 jambon emmental

Bœuf à la provençale

Poisson frais
sauce beurre blanc

Pommes rissolées

Choux de Bruxelles

Smoothie à la banane

Yaourt aromatisé

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
reconnaitre 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



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.



AU MENU des maternelles

86%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 23 au 27 septembre 2024

	Lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre	Spécialités italiennes	Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
Entrée	 Carottes râpées vinaigrette	Mortadelle pistache		 Tomate mozzarella	Houmous pois chiche et menthe
Plat	Couscous végétarien	 Sauté de porc à l'origan		 Lasagnes de bœuf	 Poisson frais sauce marinière
Garniture	<i>Végétarien</i>	 Purée de pommes de terre		 Tiramisu classique	Duo de haricots verts et beurre persillés
Dessert	 Compote	Cheesecake spéculoos		Fruit de saison	

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.



VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

des maternelles

74%
cette semaine
fait
maison

SAINT GREGOIRE

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	Salade bretonne 	 Saucisson à l'ail			Cake potimarron emmental 	Duo de tomate et concombre à la crème 
Plat	 Stéphanois courgette et pomme de terre 	 Rôti de porc miel moutarde 			 Bœuf Bourguignon 	 Poisson frais à la bordelaise 
Garniture	<i>Végétarien</i>	Potatoes			 Carottes à la crème 	Ratatouille 
Dessert	 Mousse au chocolat 	 Yaourt BIO			Fruit de saison	 Moelleux aux poires 

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.



AU MENU

des maternelles

80%
fait
maison
cette semaine



Semaine du 7 au 11 octobre 2024

	Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre		Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
Entrée			<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.</p> <p>En bref, c'est bon pour la planète !</p> 		
Plat					
Garniture					
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.



AU MENU des maternelles



Semaine du 14 au 18 octobre 2024

	Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre		Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
Entrée			<p>C'est LA SEMAINE DU GOÛT Une multitude de goûts et de couleurs dans ton assiette tous les jours !</p>		
Plat					
Garniture					
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.

