

AU MENU

des élémentaires










70%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 2 au 6 septembre 2024



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

	Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre
Entrée	 Rosette cornichon  Saucisson à l'ail	 Concombre à la crème  Tomates mozzarella
Plat	 Jambon braisé sauce barbecue	 Tajine de volaille
Garniture	Frites	Courgettes au curry
Produit laitier	Saint Paulin  Fromage blanc BIO	Bûche mi-chèvre Petit suisse nature sucré
Dessert	 Flan pâtissier  Flan au chocolat Corbeille de fruits	Cône glacé vanille Cône glacé chocolat Corbeille de fruits

	Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
Entrée	 Coleslaw Salade de chou rouge	Macédoine de légumes mayonnaise Haricots verts mimosa
Plat	Lasagnes épinards ricotta	 Poisson frais sauce citron
Garniture	Végétarien	 Carottes Vichy
Produit laitier	Edam Smoothie banane	Camembert Fromage blanc
Dessert	Panna cotta coulis de fruits Panna cotta chocolat Corbeille de fruits	 Crème praliné  Crème vanille Corbeille de fruits

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 élémentaires

58%
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  Carottes à la marocaine	Melon Pastèque
Plat	 Chili con carne	 Gnocchis de pomme de terre compotée de tomates
Garniture		 Végétarien
Produit laitier	 Yaourt BIO Tomme blanche	Fromage blanc  Emmental BIO
Dessert	Éclair au chocolat Éclair au café Corbeille de fruits	 Petit pot de crème vanille  Petit pot de crème chocolat Corbeille de fruits

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
Entrée	Taboulé de chou-fleur Taboulé de brocolis	Pâté de foie Salami beurre
Plat	 Haut de cuisse de poulet rôti	 Poisson frais sauce aneth
Garniture	Courgettes à l'ail	Potatoes
Produit laitier	Yaourt nature Mimolette	Fromage blanc Bleu
Dessert	 Gâteau au yaourt  Gâteau aux pommes Corbeille de fruits	Semoule au lait Semoule au lait et caramel Corbeille de fruits

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 élémentaires

63%
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 Salade de lentilles vertes	 Tomates vinaigrette Céleri 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.  <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> 	 Œufs durs mayonnaise Médailillon de surimi	Cake olive fromage Cake jambon emmental
Plat	Gratin de chou-fleur pomme de terre et mimolette	 Poulet curry coco		 Bœuf à la provençale	 Poisson frais sauce beurre blanc
Garniture	Végétarien	Coquillettes		Pommes rissolées	Choux de Bruxelles
Produit laitier	 Cantal Fromage blanc	 Chaource  Yaourt BIO		Coulommiers  Fromage blanc BIO	Emmental Yaourt aromatisé
Dessert	Jus pomme kiwi Glace Corbeille de fruits	Clafoutis aux mirabelles Clafoutis aux abricots Corbeille de fruits		Poire au chocolat Banane au chocolat Corbeille de fruits	Crème au caramel Crème au chocolat Corbeille de fruits

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 élémentaires

73%
cette semaine
fait maison

SAINT GREGOIRE

Semaine du 23 au 27 septembre 2024

	Lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre	Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
Entrée	Champignons à la crème  Carottes râpées vinaigrette	Mortadelle pistache Pâté de campagne	 Tomate mozzarella Salade verte croûtons et copeaux de parmesan	Houmous pois chiche et menthe Houmous lentilles corail coriandre
Plat	Couscous végétarien 	Sauté de porc à l'origan 	 Lasagnes de bœuf	 Poisson frais sauce marinière
Garniture	Végétarien	Purée de pommes de terre		Duo de haricots verts et beurres persillés
Produit laitier	Rouy  Yaourt BIO	Moncadi Fromage blanc	Mimolette Petit suisse aromatisé	Brie  Fromage blanc BIO
Desert	Liégeois vanille Compote Corbeille de fruits	Cheesecake spéculoos Cheesecake petits beurre Corbeille de fruits	 Tiramisu classique  Tiramisu au spéculoos Corbeille de fruits	 Tarte fine aux pommes Tarte fine aux poires Corbeille de fruits

Spécialités italiennes



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 élémentaires

74%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024

	Lundi 30 septembre	Mardi 1 ^{er} octobre
Entrée	Salade bretonne   Pomme de terre à l'alsacienne 	 Saucisson à l'ail Mousse de thon
Plat	 Stéphanois courgette et pomme de terre 	 Rôti de porc miel moutarde 
Garniture	Végétarien 	Potatoes 
Fromage	Bûche mi-chèvre Yaourt aromatisé	Saint Paulin  Yaourt BIO
Dessert	 Mousse au chocolat Mousse au café Corbeille de fruits	 Crème brûlée   Crème renversée  Corbeille de fruits





















Les fruits de saison

*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 !

	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre
Entrée	Cake potimarron emmental  Cake chorizo 	Concombre vinaigrette   Tomate vinaigrette 
Plat	 Bœuf Bourguignon 	 Poisson frais à la bordelaise 
Garniture	 Carottes à la crème 	Ratatouille 
Fromage	Camembert Smoothie pomme (fromage blanc+compote) 	Edam  Fromage blanc BIO
Dessert	Pêche au sirop   Abricot au sirop  Corbeille de fruits	 Moelleux aux pommes   Moelleux aux poires  Corbeille de fruits

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 élémentaires

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

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 !



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 élémentaires

80%
ceffe
fait
maison
semaine



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					
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.

