

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

78%
cette semaine
fait maison

MIREBAU · AMBERRE · CHOUPPES · COUSSAY
SMACC
votre-sivos.fr

Semaine du 10 au 14 mars 2025

	Lundi 10 mars	Mardi 11 mars	Jeudi 13 mars	Vendredi 14 mars
Entrée	Haricots rouges maïs thon en vinaigrette	Salade verte croutons noix	Brocolis vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Plat	Nuggets de poisson	Gratin de pomme de terre et patates douces au gorgonzola	Chipolatas	Boulette de bœuf sauce tomate
Garniture	Petits pois carottes	<i>Végétarien</i>	Lentilles	Semoule de couscous
Fromage	Fromage			
Dessert		Gâteau au citron	Fromage blanc au miel	Pot de glace



CARNAVAL



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 17 au 21 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 17 mars

Mardi 18 mars

Jeudi 20 mars

Vendredi 21 mars

Entrée

Carottes râpées
au jus d'orange

Pâté
de campagne

Salade de perle,
olives, thon

Chou fleur
mimosa

Plat

Quiche
aux trois fromages

Filet de hoki
sauce citron

Blanquette
de dinde

Hachis Parmentier
de bœuf

Garniture

Salade de batavia

Riz pilaf

Ebly

Salade

Fromage

Végétarien

Dessert

Fruit

 Yaourt bio
ferme de l'airvaudais

Crème vanille

Clafoutis
aux fruits

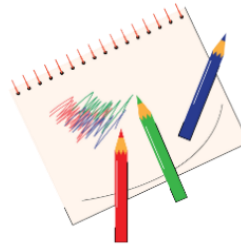


BON APPÉTIT !



Semaine du 24 au 28 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 24 mars	Mardi 25 mars
Entrée	Concombre à la crème	Salade Liégeoise (pomme de terre Haricot vert lardons)
Plat	Gratin de pâte aux dés de jambon	Filet de poisson frais Sauce crème de curry
Garniture		Julienne de légumes
Fromage	Fromage	
Dessert	Compote	Ile flottante

	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
Entrée	Salade de céleri aux pommes	Carottes râpées
Plat	Pizza aux fromages	Poulet Rôti
Garniture	Salade verte	Frites
Fromage	Végétarien	Fromage
Dessert	Crème vanille	



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

50%
cette semaine
fait maison

MIREBEAU · AMBERRE · CHOUPPES · COUSSAY
SMACC
votre-sivos.fr

Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

	Lundi 31 mars	Mardi 1 ^{er} avril		Jeudi 3 avril	Vendredi 4 avril
Entrée	Betterave vinaigrette	Salade de pâtes, tomates, olives et basilic	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 !	Rosette au beurre	Radis au beurre
Plat	Chili sin Carne (Haricot rouge, maïs poivrons, tomates)	Omelette aux dés de jambons		Tagliatelles de saumon fumé à la crème ciboulette	Blanquette de veau
Garniture	Riz	Salade verte			Riz pilaf
Fromage	Végétarien			Fromage	
Dessert	Fruit de saison	 Yaourt bio la ferme de l'airvaudais		Crème caramel	Salade de fruits 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

Semaine du 7 au 11 avril 2025

	Lundi 7 avril	Mardi 8 avril
Entrée	Salade verte mimolette	Betteraves vinaigrette
Plat	Haut de cuisse de poulet à l'espagnol	Pizza 4 fromages
Garniture	Semoule	Salade
Fromage		Végétarien
Dessert	Fruit de saison	Banane au chocolat

Le fruit de saison

Je suis un fruit de printemps
Je suis rouge-rose avec des nuances de vert.
On me mange cuite en tarte ou en confiture.
On ne mange que mes tiges, car mes feuilles sont toxiques.

Je suis ...



la rhubarbe bien sûr !

	Jeudi 10 avril	Vendredi 11 avril
Entrée	Salade de pâtes au surimi	Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche
Plat	Sauté de porc marengo	Assiette lamelles de kebab Sauce kebab
Garniture	Haricots verts persillés	Frites
Fromage	Fromage	
Dessert		Beignet aux pommes



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

64%
fait
maison
cette semaine

MIREBEAU · AMBERRE · CHOUPPES · COUSSAY
SMACC
votre-sivos.fr

Semaine du 14 au 18 avril 2025

	Lundi 14 avril	Mardi 15 avril
Entrée	Salade de haricots verts vinaigrette 🌿	Pâté de foie cornichons
Plat	Aiguillette de poulet à la crème 🌿	Brandade de Poisson 🌿
Garniture	Tortis au beurre 🌿	Salade verte
Fromage		
Dessert	Compote	Liégeois vanille



	Jeudi 17 avril	Vendredi 18 avril
Entrée	Taboulé aux herbes 🌿	Repas de pâques Pâté de Pâques
Plat	Quiche de carottes emmental au curry 🌿	Pâtes Carbonara 🌿
Garniture	Salade verte 🌿	
Fromage	Végétarien 🌿	Fromage
Dessert	Fruit de saison	Gâteau de Pâques 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