

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

46%
fait
cette semaine
maison



Semaine du 10 au 14 mars 2025

Lundi 10 mars

Mardi 11 mars

Charades

Jeudi 13 mars

Vendredi 14 mars

	Lundi 10 mars	Mardi 11 mars
Entrée	Concombres à la crème	Salade liégeoise (pommes de terre, haricots verts et lardons)
Plat	Gratin de pâtes aux dés de jambon	Poulet rôti
Garniture		Pommes frites
Dessert	Ile flottante	Gâteau au yaourt

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 têtû.
Mon tout est un fruit.
Qui suis-je ?

Coleslaw	Salade sucrée salée à l'ananas
Risotto aux poireaux	Poisson sauce curry
Végétarien	Julienne de légumes
Brioche perdue	Crème caramel



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

46%
fait
cette semaine
maison



Semaine du 17 au 21 mars 2025

	Lundi 17 mars	Mardi 18 mars		Jeudi 20 mars	Vendredi 21 mars
Entrée	Soupe de poireaux pommes de terre	Salade de riz et olives		Pâté de foie	Flan de courgettes
Plat	Ragoût de bœuf irlandais	Tourte feuilletée aux champignons et lardons		Blanquette de veau	Tagliatelles au saumon fumé, crème ciboulette
Garniture	Purée de brocolis			Carottes Vichy	
Dessert	Crème pistache et pop corn vert	Fromage blanc au miel		Panna cotta et son coulis	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 24 au 28 mars 2025

Lundi 24 mars

Mardi 25 mars

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 !

Jeudi 27 mars

Vendredi 28 mars

Râpé de choux blancs

Salade verte, emmental
sauce blanche

Salade de pâtes
au surimi

Chèvre chaud

Haut de cuisse de poulet
à l'espagnole

Lamelles de Kebab
Sauce Kebab

Sauté de porc au cola

Beignets de poisson

Riz créole

Frites

Choux de Bruxelles

Purée de carottes et
pommes de terre

Beignet aux pommes

Riz au lait à la vanille

Crème caramel

Mousse au chocolat



BON APPÉTIT !





Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

	Lundi 31 mars	Mardi 1 ^{er} avril
Entrée	Salade de haricots verts vinaigrette	Rosette beurre
Plat	Aiguillettes de poulet à la crème	Brandade de poisson
Garniture	Gratin de chou-fleur	Salade verte
Dessert	Compote maison	Clafoutis aux pêches

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, maïs, et échalotes	Feuilleté au fromage
Plat	Chipolatas	Quiche aux carottes, emmental au curry <i>Végétarien</i>
Garniture	Haricots verts persillade	
Dessert	Flan sans pâte vanille	Crème caramel



BON APPÉTIT !

