

Semaine du 10 au 14 mars 2025

	Lundi 10 mars	Mardi 11 mars
Entrée	Concombres à la crème Radis beurre	Salade liégeoise Cake au fromage
Plat	Gratin de pâtes aux dés de jambon	Poulet rôti
Garniture		Frites
Fromage	Petit suisse aromatisé Fromage à la coupe	Fromage blanc Fromage à la coupe
Dessert	Ile flottante Crème anglaise aux fruits	Gâteau au Yaourt Gâteau marbré

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

	Jeudi 13 mars	Vendredi 14 mars
	Coleslaw Salade céleri aux pommes	Salade sucrée salée à l'ananas Carottes râpées
	Risotto aux poireaux <i>Végétarien</i>	Poisson, sauce curry
	Yaourt aromatisé Fromage à la coupe	Julienne de légumes
	Brioche perdue Brioche perdue au chocolat	Crème caramel Crème vanille



BON APPÉTIT !



Semaine du 17 au 21 mars 2025

	Lundi 17 mars	Mardi 18 mars		Jeudi 20 mars	Vendredi 21 mars
Entrée	Soupe poireaux et pommes de terre	Salade riz et maïs Salade de pâtes, olives et basilic	<p>Happy St. Patrick's Day</p>	Pâté de foie Pâté de campgne	Flan de courgettes Terrine de saumon, sauce cocktail
Plat	Ragoût de bœuf irlandais	Tourte feuilletée aux champignons et aux lardons		Blanquette de veau	Tagliatelles au saumon fumé, crème ciboulette
Garniture	Purée de brocolis			Carottes Vichy	
Fromage	Yaourt nature Fromage à la coupe	Yaourt aromatisé Fromage à la coupe		Petit suisse aromatisé Fromage à la coupe	Yaourt nature sucré Fromage à la coupe
Dessert	Crème pistache Pop-corn vert	Fromage blanc au miel Fromage blanc confiture		Panna cotta, coulis Panna cotta au chocolat	Salade de fruits frais Fruit

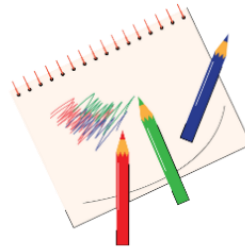


BON APPÉTIT !



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	Râpé de chou blanc madras Salade verte mimolette	Salade verte, emmental, sauce blanche
Plat	Haut de cuisse de poulet à l'espagnole	Lamelles de Kebab, sauce Kebab
Garniture	Riz créole	Frites
Fromage	Petit suisse Fromage à la coupe	Yaourt nature Fromage à la coupe
Dessert	Beignet aux pommes Beignet au chocolat	Riz au lait à la vanille Riz au lait aux raisins secs

	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
Entrée	Salade de pâtes au surimi Salade de perles au thon	Chèvre chaud Camembert chaud
Plat	Sauté de porc au cola	Beignets de poisson
Garniture	Choux de Bruxelles	Purée de carottes et pommes de terre
Fromage	Petit suisse aromatisé Fromage à la coupe	Yaourt aromatisé Fromage à la coupe
Dessert	Crème caramel Crème aux œufs	Mousse au chocolat Mousse au café



BON APPÉTIT !





Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

	Lundi 31 mars	Mardi 1 ^{er} avril
Entrée	Salade de haricots verts vinaigrette Haricots beurre vinaigrette	Rosette beurre Salami beurre
Plat	Aiguillette de poulet à la crème	Brandade de poisson
Garniture	Gratin de chou-fleur	Salade verte
Fromage	Yaourt nature sucré Fromage à la coupe	Fromage blanc Fromage à la coupe
Dessert	Compote Broyé du Poitou	Clafoutis aux pêches Clafoutis aux pommes

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 Taboulé aux herbes	Feuilleté au fromage Feuilleté aux légumes
Plat	Chipolatas	Quiche aux carottes, emmental et curry
Garniture	Haricots verts persillade	
Fromage	Yaourt aromatisé Fromage à la coupe	Petit suisse aromatisé Fromage à la coupe
Dessert	Flan nature Flan aux fruits	Crème caramel Crème vanille



BON APPÉTIT !

