

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

75%
fait
cette semaine
maison



Semaine du 24 février au 28 février

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

Lundi 24 février

Mardi 25 février

Jeudi 27 février

Vendredi 28 février

Entrée

Haricots rouge maïs vinaigrette

Œuf mayonnaise

Chou rouge vinaigrette

Céleri vinaigrette

Plat

Nuggets de poisson

Boulette de bœuf sauce tomate

Petit salé

Croque Fromage

Garniture

Petits pois

Semoule

Lentilles

Salade verte

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Végétarien
Fromage

Dessert

Fruit au sirop

Crème au chocolat

Fruit

Bâtonnet de glace



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 03 au 07 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 03 mars	Mardi 04 mars	Jeudi 06 mars	Vendredi 07 mars
Entrée	Concombre à la crème	Mousse de brocolis	Salade de boulgour, petits légumes, maïs	Chou fleur mimosa
Plat	Pizza Bolognaise	Poisson sauce citron	Blanquette de dinde	Gratin de pomme de terre et patates douce au gorgonzola
Garniture	Salade verte	Riz pilaf	Carottes Vichy	<i>Végétarien</i>
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse
Dessert	Yaourt aromatisé	Quartier de pomme caramélisé brisure de spéculos	Fruit	Gâteau au citron



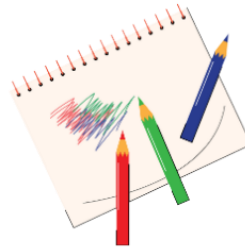
BON APPÉTIT !





Semaine du 10 au 14 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 10 mars	Mardi 11 mars
Entrée	Radis beurre	Salade Liégeoise (pomme de terre Haricot vert lardons)
Plat	Gratin de pâte aux dés de jambon	Cabillaud Sauce curry
Garniture		Julienne de légumes
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Yaourt

	Jeudi 13 mars	Vendredi 14 mars
	Feuilleté fromage	Carottes râpées
	Risotto aux poireaux	Poulet Rôti
	Végétarien	Frites
	Petit suisse	Fromage
	Clafoutis aux fruits	Fruit



BON APPÉTIT !



AU MENU

73%
cette semaine
fait maison



Semaine du 17 mars au 21 mars 2025

	Lundi 17 mars	Mardi 18 mars
Entrée	Betteraves vinaigrette	Velouté de légumes
Plat	Chili Sin Carne (Haricot rouge, maïs, poivrons, tomates)	Cordon bleu
Garniture	Riz <i>Végétarien</i>	Haricots beurre persillés
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Riz au lait

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 20 mars	Vendredi 21 mars
	Pâté de foie	Taboulé aux herbes
	Tagliatelles de saumon fumé à la crème ciboulette	Blanquette de veau
		Carottes vichy
	Fromage	Fromage
	Salade de fruits frais	compote




BON APPÉTIT !





Semaine du 24 au 28 mars 2025

	Lundi 24 mars	Mardi 25 mars	<i>Le fruit de saison</i>	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
Entrée	Salade verte mimolette	Lentilles vertes vinaigrette	Je suis un fruit de printemps Je suis rouge-rose avec des nuances de vert. On me mange cuite en tarte ou en confiture.	Chèvre chaud	Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche
Plat	Haut de cuisse de poulet à l'espagnol	Pizza 4 fromages	On ne mange que mes tiges, car mes feuilles sont toxiques.	Beignets de poisson	Assiette Lamelles de kebab Sauce kebab
Garniture	Riz créole	Salade <i>Végétarien</i>	Je suis ... 	Purée de carottes pommes de terre	Frites
Fromage	Fromage	Petit suisse	la rhubarbe bien sûr !	Fromage	
Dessert	Fruit	Banane au chocolat		Fruit	Beignet aux pommes



BON APPÉTIT !





Semaine du 31 au 04 avril 2025

	Lundi 31 mars	Mardi 01 avril
Entrée	Salade de haricots vert vinaigrette	Rosette beurre
Plat	Aiguillette de poulet à la crème	Brandade de Poisson
Garniture	Gratin de chou fleur Pomme de terre	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Liégeois vanille	Fruit



	Jeudi 03 avril	Vendredi 04 avril
Entrée	Salade de blé tomates concombre	Salade croûton fromage vinaigrette
Plat	Quiche carottes emmental au curry	Pennes Bolognaise
Garniture	Salade verte	
Fromage	Végétarien Fromage	Fromage
Dessert	Gâteau	Fruit



BON APPÉTIT !

