

AU MENU



75%
Fait
maison



Semaine du 2 au 6 septembre 2024

	Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre		Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
Entrée	Salade de haricots verts mais Salade de haricots blancs vinaigrette	Macédoine vinaigrette Segment d'agrumes	 <p>BONNE RENTRÉE DES CLASSES À TOUS !</p>	Salade Marco Polo Salade de riz au thon	Melon Pastèque
Plat	Raviolis	Calamar à la Romaine		Aiguillette de poulet Au curry	Lasagnes de légumes
Garniture	Salade verte	Riz aux petits légumes		Courgettes sautées	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage <i>Végétarien</i>
Dessert	Riz au lait	Fruits au sirop		Œuf au lait	Liègeois vanille
				Retrouvez les menus de la cantine sur www.valeurs-culinaires.fr	

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

AU MENU



68%
Fait
maison



Semaine du 9 au 13 septembre 2024

	Lundi 9 septembre	Mardi 10 septembre	<i>La recette de la semaine</i>	Jeudi 12 septembre	Vendredi 13 septembre
Entrée	Tomate au basilic Salade verte, maïs, tomates	Œuf dur sauce cocktail Surimi mayonnaise	<p>Le riz au lait pour 4 personnes</p> <p>Fais frémir 1 litre de lait avec 4 cuillères à soupe de sucre et 1 gousse de vanille (ouverte pour libérer ses grains).</p> <p>Ajoute 100 g de riz rond et laisse cuire jusqu'à absorption complète du lait, en remuant régulièrement.</p> <p>Enfin, mets dans des ramequins ou petits pots.</p> <p>À déguster bien frais !</p>	Rosette cornichon Mortadelle pistachée	Salade façon niçoise Salade mêlée à la mimolette
Plat	Omelette petits pois	Sauté de dinde Basquaise		Colin crème de moutarde	Cheeseburger
Garniture	pommes de terre	 Riz pilaf		Ratatouille	Frites
Fromage	Fromage Végétarien	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt fermier	Panna cotta Fruits rouges		Semoule au lait	Glace

BON APPÉTIT !



AU MENU



70%
Fait
maison



Semaine du 16 au 20 septembre 2024

	Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre		Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
Entrée	Radis beurre Champignons à la crème 	Salami Saucisson à l'ail 	 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.  Pour commencer, sais-tu reconnaître l'abeille parmi ces insectes ?  Réponse (de gauche à droite) : l'abeille domestique, le bourdon terrestre, la guêpe commune, le frelon européen, le frelon asiatique. 	Salade de perle marine  Salade de riz au thon 	Melon Concombres vinaigrette 
Plat	Aiguillette de poulet au lait de coco 	Parmentier de poisson 		Rôti de porc à l'italienne 	Gratin de macaronis 
Garniture	Gratin de courgettes au curry 	Salade verte 		Duo de carottes et pomme de terre au four 	à l'Edam Végétarien Fromage blanc 
Fromage	Fromage 	Fromage blanc 		Fromage 	Yaourt aromatisé 
Dessert	Fruit 	Gâteau maison 		Crème caramel 	Broyé du Poitou 

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

AU MENU



75%
Fait
maison



Semaine du 23 au 27 septembre 2024

	Lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre	Spécialités italiennes		Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
Entrée	Concombre à la crème Céleri au fromage blanc et ciboulette	Taboulé à la menthe salade mexicaine			Menu Italien Tomates mozzarella vinaigrette balsamique Salade italienne	Courgette râpée au curry Céleri rémoulade
Plat	Quiche aux dés de volailles	Tortilla aux herbes fraîches			Pizza Campione (à la viande de bœuf haché)	Daube de Bœuf provençale
Garniture	Salade verte	et pommes de terre Végétarien			Salade verte	Macaronis
Fromage	Fromage	Fromage			Fromage	Fromage
Dessert	Fruit au sirop	Mousse au chocolat			Tiramisu speculoos	Fruit

BON APPÉTIT !



AU MENU



75%
Fait
maison



Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024

	Lundi 30 septembre	Mardi 1 ^{er} octobre	<p><i>Les fruits de saison</i></p> <p><i>Je suis un fruit de l'automne.</i> <i>Je suis verte, jaune ou rouge.</i> <i>On me mange en compote ou on me croque.</i> <i>Dans les fêtes foraines, je suis recouverte de sucre rouge.</i></p> <p><i>Je suis ...</i></p>  <p><i>la pomme bien sûr !</i></p>	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre	
Entrée	Terrine de légumes  Œuf dur mayonnaise 	Salade Waldorf  Coleslaw 			Choux fleurs  vinaigrette Radis noir râpé  à la vinaigrette	Salade de chicon  aux noix Salade croûton  emmental
Plat	Croque courgette-vache qui rit 	Cabillaud  crème de chorizo			Chipolatas	Rôti de dinde à la  crème et champignons
Garniture	Salade 	Purée de céleri  pommes de terre			Lentilles	Pommes rissolées
Fromage	Fromage blanc Végétarien	Fromage			Fromage	 Fromage
Dessert	Compote 	Crumble pommes 			Brioche perdue 	Fruit

BON APPÉTIT !

AU MENU



Semaine du 7 au 11 octobre 2024

	Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre
Entrée	Cervelas Saucisson à l'ail	Crème de betterave à l'ail Betterave vinaigrette
Plat	Blanquette de poisson	Pâtes
Garniture	Carottes vapeurs	Carbonara
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Banane au chocolat	Salade de fruits

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 !



	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
	Radis beurre Endives au bleu	Salade de tomates Macédoine mayonnaise
	Pizza 3 fromages	Parmentier de bœuf
	Salade verte	Salade verte
	Fromage	Fromage
	Moelleux citron	Ile flottante

Végétarien



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

AU MENU

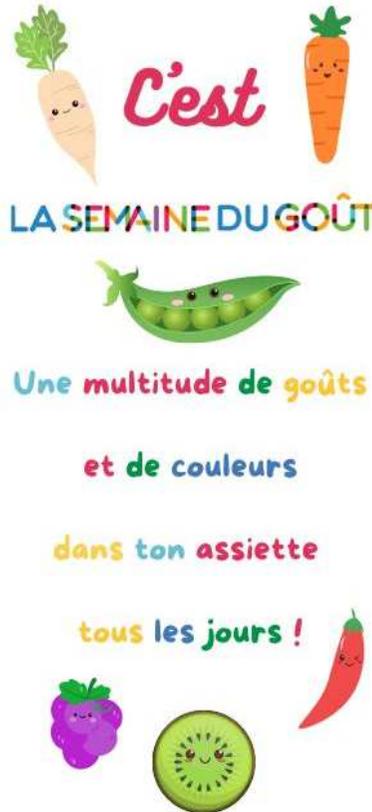


90%
fait
maison



Semaine du 14 au 18 octobre 2024

	Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre	Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
Entrée	Coleslaw Choux fleurs vinaigrette	milkshake salé vert milkshake salé de betteraves	Salade verte Ananas Salade pommes et noix	Carotte râpée au jus d'orange Céleri au jus de raisin
Plat	Pâtes à la bolognaise	Lasagnes	Curry de poisson Au lait de coco	Tajine salé au poulet
Garniture	Salade verte	Épinards et chèvre miel	Purée de carottes	Semoule aux 4 épices
Fromage	Fromage	Végétarien Fromage		Fromage
Dessert	Fromage blanc fermier Aux fruits	Gâteau chocolat courgette	Pizza banane chocolat	Pain confiture Maison



BON APPÉTIT !

