










VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU des maternelles

73%
fait
maison
cette semaine



Semaine du 2 au 6 septembre 2024

	Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre
Entrée	 Rosette cornichon	Concombre à la crème 
Plat	 Jambon braisé sauce barbecue 	 Tajine de volaille 
Garniture	Frites	Courgettes au curry 
Dessert	 Flan pâtissier 	Cône glacé



Retrouvez les menus
de la cantine sur
www.valeurs-culinaires.fr

	Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
Entrée	 Coleslaw 	Macédoine de légumes mayonnaise
Plat	Lasagnes épinards ricotta 	 Poisson frais sauce citron 
Garniture	Végétarien 	 Carottes Vichy 
Dessert	Fruit de saison	 Crème vanille 

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.



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU des maternelles

53%

cette semaine

fait
maison

SAINT GREGOIRE

Semaine du 9 au 13 septembre 2024

	Lundi 9 septembre	Mardi 10 septembre	<i>La recette de la semaine</i>	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Entrée	Soupe froide de betterave à la coriandre	Melon	<p>Le riz au lait</p> <p>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>	Taboulé de chou-fleur	Pâté de foie
Plat	Chili con carne	Gnocchis de pommes de terre comptée de tomates		Haut de cuisse de poulet rôti	Poisson frais sauce aneth
Garniture		 Végétarien 		Courgettes à l'ail	Potatoes
Dessert	Yaourt BIO	Fruit de saison		Fruit de saison	Fromage blanc au sucre

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.



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU des maternelles

60%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 16 au 20 septembre 2024

	Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre		Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
Entrée	Salade de lentilles corail	Tomates vinaigrette	 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. <i>Pour commencer, sais-tu reconnaître l'abeille parmi ces insectes ?</i> <i>Réponse (de gauche à droite) : l'abeille domestique, le bourdon terrestre, la guêpe commune, le freux européen, le freux asiatique.</i> 	Médailillon de surimi et mayonnaise	Cake jambon emmental
Plat	Gratin de chou-fleur pomme de terre et mimolette	Poulet curry coco		Bœuf à la provençale	Poisson frais sauce beurre blanc
Garniture	Végétarien	Coquillettes		Pommes rissolées	Choux de Bruxelles
Dessert	Glace	Fruit de saison		Smoothie à la banane	Yaourt aromatisé

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.



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU des maternelles

86%

cette semaine

fait
maison

SAINT GREGOIRE

Semaine du 23 au 27 septembre 2024

	Lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre	Spécialités italiennes	Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
Entrée	 Carottes râpées vinaigrette	Mortadelle pistache		 Tomate mozzarella	Houmous pois chiche et menthe
Plat	Couscous végétarien	 Sauté de porc à l'origan		 Lasagnes de bœuf	 Poisson frais sauce marinère
Garniture	Végétarien	 Purée de pommes de terre			Duo de haricots verts et beurre persillés
Dessert	 Compote	Cheesecake spéculoos		 Tiramisu classique	Fruit de saison

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.



VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

des maternelles

74%
cette semaine
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	Salade bretonne 	Saucisson à l'ail			Cake potimarron emmental 	Duo de tomate et concombre à la crème 
Plat	Stéphanois courgette et pomme de terre 	Rôti de porc miel moutarde 			Bœuf Bourguignon 	Poisson frais à la bordelaise 
Garniture	<i>Végétarien</i> 	Potatoes			Carottes à la crème 	Ratatouille 
Dessert	Mousse au chocolat 	Yaourt BIO 			Fruit de saison	Moelleux aux poires 

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.



VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

des maternelles

74%
cette semaine

fait
maison



Semaine du 7 octobre au 11 octobre 2024

	Lundi 7 octobre	Mardi 8 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 10 octobre	Vendredi 11 octobre	
Entrée	Carottes râpées	Betteraves vinaigrette			Radis beurre	Saucisson à l'ail
Plat	Pâte À la carbonara	 Parmentier De bœuf			Pizza au 3 fromages Végétarien	Blanquette De poisson
Garniture		Salade verte			Salade verte	Carotte vapeur
Dessert	Banane au chocolat	Salade de fruits			Moelleux au citron	Ile flottante

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.



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU des maternelles

80%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 14 au 18 octobre 2024

	Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre		Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
Entrée	Carotte râpée	Crème de betterave À l'ail		Céleri au jus de raisin	Salade pommes et noix
Plat	Chili con carné	Tarte feuilletée Épinard chèvre et miel		Tajine sucré/salé au poulet	Curry de poisson au lait de coco
Garniture	Riz	<i>Végétarien</i>		Semoule aux 4 épices	Purée de carottes au curry
Dessert	Liégeois vanille	Gâteau Chocolat courgette		Poire au chocolat	Roulé à la confiture

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.

