

# AU MENU



57%  
Fait  
maison

Cerelles

Semaine du 2 au 6 septembre 2024

	Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre		Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
Entrée	Feuilleté fromage	Macédoine vinaigrette 	 <p>BONNE RENTRÉE DES CLASSES À TOUS !</p> <p>Retrouvez les menus de la cantine sur <a href="http://www.valeurs-culinaires.fr">www.valeurs-culinaires.fr</a></p>	Melon 	Radis rose beurre
Plat	Steak de veau haché au jus 	Poisson pané		Quiche courgette Mozzarella 	Poulet rôti 
Garniture	Haricots verts 	 Riz aux petits légumes 		Salade verte 	Frites
Fromage	Fromage	Fromage		<b>Végétarien</b> Fromage	Fromage
Dessert	Glace	Fruits au sirop		Liégeois vanille	Gâteau au chocolat 

## 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



75%  
Fait  
maison

Cerelles

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	Tomate au basilic 	Oeuf dur sauce cocktail 	<b>Le riz au lait</b> pour 4 personnes	Rosette cornichon 	Salade mêlée à la mimolette 
Plat	Omelette petits pois, pomme de terre, emmental 	Sauté de dinde Basquaise 	Fais frémir 1 litre de lait avec 4 cuillères à soupe de sucre et 1 gousse de vanille (ouverte pour libérer ses grains).	Cabillaud crème de moutarde 	Cheeseburger 
Garniture	Salade Végétarien 	 Riz pilaf 	Ajoute 100 g de riz rond et laisse cuire jusqu'à absorption complète du lait, en remuant régulièrement.	Ratatouille 	Frites
Fromage	Fromage 	Fromage	Enfin, mets dans des ramequins ou petits pots.	Fromage	Fromage
Dessert	Fromage blanc confiture 	Yaourt au fruit	À déguster bien frais !	Semoule au lait 	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 16 au 20 septembre 2024

	Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre		Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
Entrée	Terrine Provençale	Pâté de campagne	 <p>Valeurs Culinaires s'engage pour la biodiversité et la protection des abeilles, en installant 3 ruches à côté de ses bureaux.</p> <p>Tout au long de l'année, nous allons vous parler de nos amies les abeilles.</p>  <p>Pour commencer, sais-tu reconnaître l'abeille parmi ces insectes ?</p>  <p>Réponse (de gauche à droite) : l'abeille domestique, le bourdon terrestre, la guêpe commune, le frelon européen, le frelon asiatique</p> 	 Salade de riz au thon 	Betterave vinaigrette 
Plat	Haut de cuisse de poulet au lait de coco 	Parmentier de poisson 		Rôti de porc à l'italienne 	Gratin de macaronis à l'Edam 
Garniture	Gratin de courgettes au curry 	Salade verte 		Duo de carottes et pomme de terre au four 	 <h2>Végétarien</h2> 
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	
Dessert	Fruit	Compote		Crème vanille 	Gâteau aux fruits 

## BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



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	Salade mexicaine			MENU TIALEN Tomates mozzarella vinaigrette balsamique	Céleri rémoulade
Plat	Quiche aux dés de volailles	Tortilla aux herbes fraîches Et pommes de terre			Pizza Campione	Daube de Bœuf provençale
Garniture	Salade verte	<i>Végétarien</i>			(à la viande de bœuf haché)	Tortis
Fromage	Fromage	Fromage			Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat			Tiramisu spéculoos	Fruit

## 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



66%  
Fait  
maison

Cerelles

Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024

	Lundi 30 septembre	Mardi 1 <sup>er</sup> 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	Coleslaw 				Salade croûton emmental 
Plat	Croque courgette vache qui rit 	Jambon grill Et son jus 				Rôti de dinde à la crème et champignons 
Garniture	 Salade 	Purée de pommes de terre 			LE GRAND REPAS	Pommes rissolées
Fromage	 Fromage <b>Végétarien</b>	Fromage				 Fromage
Dessert	Compote 	Pomme cuite aux 4 épices 			Fruit	

## 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



78%  
Fait  
maison

Cerelles

Semaine du 7 au 11 octobre 2024

	Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre	<p><i>Un produit local, c'est quoi ?</i></p> <p>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.</p> <p>Pourquoi c'est bien de consommer des produits locaux ?</p> <p>Pour réduire les transports vers le lieu de consommation, et donc la pollution. En bref, c'est bon pour la planète !</p> 	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre	
Entrée	Saucisson à l'ail	Crème de betterave à l'ail 			Radis beurre	Carottes râpées 
Plat	Blanquette de poisson 	Pâtes Carbonara 			Pizza aux 3 fromages 	Parmentier de bœuf 
Garniture	Carotte vapeur 				Salade verte 	Salade verte 
Fromage	Fromage	Fromage			Végétarien 	Fromage
Dessert	Banane au chocolat 	Fruit			Moelleux Citron 	Ile flottante

## BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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



Cerelles

Semaine du 14 au 18 octobre 2024

	Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre		Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
Entrée	Coleslaw	Milkshake salé vert	<b>C'est</b> <b>LA SEMAINE DU GOÛT</b>  <b>Une multitude de goûts</b> <b>et de couleurs</b> <b>dans ton assiette</b> <b>tous les jours !</b>	Salade pommes et noix	Céleri au jus de raisin
Plat	Chili con carné	Tarte feuilletée Épinard chèvre et miel		Curry de poisson au lait de coco	Tajine sucré/salé au poulet
Garniture	Riz	<i>Végétarien</i>		Purée de carottes au curry	Semoule aux 4 épices
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt fermier	Gâteau à la carotte		Pizza banane chocolat	Roulé confiture

## 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