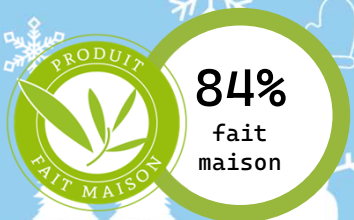


VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien



AU MENU

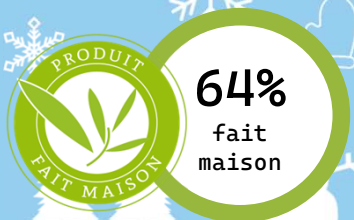


Semaine du 4 au 8 mars 2024

	Lundi 4 mars	Mardi 5 mars	Mercredi 6 mars	Jeudi 7 mars	Vendredi 8 mars
D E J E U N E R	Macédoine vinaigrette	Velouté de légumes	Terrine de légumes	Céleri mayonnaise	Repas à thème St Patrick
	Beignet de poisson	Omelettes aux fromages	Croissant au jambon	Bœuf Bourguignon	Velouté de brocolis
	Purée de céleri	Salade verte	Salade verte	Coquillettes	Shepherd's Pie (Hachis parmentier aux petits pois)
	Fromage	Végétarien Petit suisse	Fromage	Fromage	Fromage
	Compote	Gâteau au citron	Semoule au chocolat	Fromage blanc au miel	Ramequin menthe chocolat
G O U T E R	Madeleine	Marbré	Pain	Lait	Pain beurre
	lait	Compote de fruits	Fromage	Cake pépites de chocolat	Banane
	fruit	Sirop à l'eau	Fruit	Fruit	Lait

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien



AU MENU



Semaine du 11 au 15 mars 2024

	Lundi 11 mars	Mardi 12 mars	Mercredi 13 mars	Jeudi 14 mars	Vendredi 15 mars
D E J E U N E R	Rosette beurre	Salade de riz et surimi	Friand Fromage	Taboulé Libanais	Salade de concombre tomate et maïs
	Brandade de Poisson	Aiguillette de poulet sauce crémeuse	Filet de poisson	Quiche de carottes au curry	Gratin mexicain (riz viande haché)
	Salade verte	Carottes Vichy	Haricots verts	Salade verte	Fromage
	Fromage	Fromage	Fromage	Végétarien Fromage	Pêches au sirop
	Liégeois vanille	Fruit	Crème Caramel	Gâteau aux poires	
G O U T E R	Palmiers	Pain	Gâteau au yaourt	Pain d'épice	Pain
	Yaourt	Fromage	Lait	Petit suisse	Confiture
	Fruit	Compote	Fruit	Fruit	Fruit

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.


AU MENU



71%
fait
maison



Semaine du 18 au 22 mars 2024

	Lundi 18 mars	Mardi 19 mars	Mercredi 20 mars	Jeudi 21 mars	Vendredi 22 mars
D E J E U N E R	Carottes râpées  Chili Sin Carne (Haricot rouge, maïs, poivrons, tomates)  Petit suisse Végétarien Fruit	Céleri rémoulade  Tourte champignons lardons  Salade verte  Fromage Crumble pommes 	Salade verte mimolette  Cordon bleu  Haricots beurres persillés  Fromage  Riz au lait 	Salade de betteraves vinaigrette  Wok de Poisson  aux pâtes Fromage Yaourt Fermier	Menu Fast Food Batavia emmental sauce blanche  Assiette lamelles de kebab  frites Beignet aux pommes
	G O U T E R	Biscottes confiture Lait	Madeleine Fromage blanc Fruit	Sirop Pain Fromage	Cake citron  Yaourt Fruit



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



75%
fait
maison



Semaine du 25 au 29 mars 2024

DE
JE
UNER

G
O
U
T
E
R

	Lundi 25 mars	Mardi 26 mars	Mercredi 27 mars	Jeudi 28 mars	Vendredi 29 mars
	Râpé de chou blanc madras	Lentilles corail vinaigrette	Toast de chèvre chaud	Salade de tomates	Salade Liégeoise (pomme de terre Haricot vert lardons)
	Haut de cuisse de poulet à l'espagnol	Pizza 4 fromages	Sauté de porc au miel	Beignets de poisson	Cabillaud Sauce curry
	Riz créole	Salade Végétarien	Salsifis braisés	Purée de carottes	Brunoise de légumes
	Fromage	Petit suisse	Fromage	Pommes de terre	Fromage
	Fruit	Pomme au four	Salade de fruits	Ile flottant	Yaourt fermier
	Gaufrette vanille	Pain	Moelleux fraise	Gâteau aux pépites de chocolat	Biscottes
	Lait	Fromage	Fromage blanc	Sirop	Confiture
	Fruit	sirop	Fruit	Fruit	Fruit



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU




67%
fait
maison



Semaine du 2 au 5 avril 2024

DE
JE
UN
ER

G
O
U
T
E
R

	Lundi 1 ^{er} avril	Mardi 2 avril	Mercredi 3 avril	Jeudi 4 avril	Vendredi 5 avril
	Salade de poisson, kiwi et fraise tagada	repas de Pâques	Brocolis vinaigrette	Wraps de crudités	Choux chinois
	Pizza à la confiture de fraise, chamallows et vers de terre	Pâté de Pâques	Escalope de dinde à la crème	Pommes de terre au four Vache qui rit	Poulet Rôti
	Fromage de licorne	Navarin de dinde	Semoule	Salade verte	Frites
	Crème au saucisson	Légumes Printanier	Fromage	Végétarien Fromage	Fromage
		Fromage	Eclair au chocolat	Crème vanille	Fruit
		Nid de Pâques			
	Compote	Fromage	Fromage blanc	Mini croissant	Gâteau aux pommes
	sirop	Fruit	Fruit	Fruit	lait



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.




AU MENU



80%
fait
maison



Semaine du 8 au 12 avril 2024

	Lundi 8 avril	Mardi 9 avril	Mercredi 10 avril	Jeudi 11 avril	Vendredi 12 avril
DEJEUNER	<p>Choux blanc vinaigrette </p> <p>Quiche aux trois Fromages et brocolis </p> <p>Salade de Batavia</p> <p>Végétarien</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit </p>	<p>Crème de carottes </p> <p>Poisson sauce cola </p> <p>Riz</p> <p>Fromage </p> <p>Frompot</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Hot Dog </p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de riz olive tomates </p> <p>Blanquette de dinde </p> <p>Carottes Vichy </p> <p>Fromage</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Duo de carottes et céleri vinaigrette </p> <p>Hachis Parmentier de bœuf </p> <p>Salade </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>
GOUTER	<p>Biscuit</p> <p>Compote</p> <p>Sirop</p>	<p>Marbré</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Biscotte</p> <p>Confiture</p> <p>Yaourt</p>	<p>Fruit</p> <p>Pain</p> <p>Fromage</p>	<p>Madeleine</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit</p>



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



74%
fait
maison



Semaine du 15 au 19 avril 2024

	Lundi 15 avril	Mardi 16 avril	Mercredi 17 avril	Jeudi 18 avril	Vendredi 19 avril
D E J E U N E R	Betteraves maïs Omelette emmental - pommes de terre Végétarien Salade Fromage Pomme au four	Lentilles aux petits légumes Pâté Berrichon Salade verte Fromage Œuf au lait	Terrine de saumon Poisson sauce citron Pommes rissolées Petit suisse Fruit	Tomates fêta Sauté de porc aux olives Haricots verts Fromage Compote	Carotte fromage blanc ciboulette Pennes Bolognaise Fromage Fruit
	G O U T E R	Compote Madeleine lait	Yaourt Gaufrette Sirop	Pain Fromage Fruit	Moelleux au chocolat Lait Fruit



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien


















AU MENU



77%
fait
maison



Semaine du 22 au 26 avril 2024

	Lundi 22 avril	Mardi 23 avril	Mercredi 24 avril	Jeudi 25 avril	Vendredi 26 avril
D E J E U N E R	Salade de riz, surimi, échalotes 	Cervelas beurre	Carottes râpées 	Céleri rémoulade 	Salade de choux rouge vinaigrette 
	Filet de colin façon basquaise 	 Aiguillettes de poulet sauce fromagère 	 Cordon bleu	Enchilada aux légumes 	Farfalles à la carbonara 
	Ratatouille 	Brocolis 	Haricots beurre 	Fromage Végétarien	
	Fromage	Fromage	fromage	Clafoutis aux pêches 	Panna cotta coulis fraise 
	Fruit	Fromage blanc Au miel 	Crème chocolat		
G O U T E R	Palmier	Pain	Fruit	Moelleux chocolat 	Pain
	Compote	Fromage	Madeleine	Fruit	Confiture
	Lait	Fruit	Fromage blanc		Lait



BON APPÉTIT !

