

MENUS

DU 24 FÉVRIER

AU 27 MARS 2020



REPAS VÉGÉTARIEN

semaine du 24 au 28 février

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
entrée	salade d'endive *	haricots verts * vinaigrette	œufs mayonnaise	salade de mâche *	radis beurre
viande poisson œufs	Escalope de dinde	dos de colin sauce citron	boulettes de sarrasin sauce tomate	sauté de volaille à l'espagnol	cordon bleu
accompagnement	carottes	riz	pomme noisette	brocolis *	chou-fleur
produit laitier	brie	yaourt aromatisé	emmental	petit suisse	roquefort
dessert	fruit de saison	crêpe au chocolat	fruit de saison	compote de fruit	fruit de saison
goûter	jus de fruit et madeleine	lait nature et pain au lait	gourde de compote et spéculos	fruit de saison et palmier	yaourt à boire et cookies

REPAS VÉGÉTARIEN

semaine du 2 au 6 mars

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
entrée	pâté de campagne (sp : pâté de volaille)	pampleousse + sucre	céleri remoulade	taboulé	carottes vinaigrette
viande poisson œufs	chili con carné	sauté de porc au paprik (sp : sauté de volaille)	Flanc de courgette	filet de poisson blanc	escalope de dinde à la crème
accompagnement	riz	courgettes tomate à l'huile d'olive	coquille *	ratatouille	quinoa *
produit laitier	comté	saint paulin	fromage blanc à la vanille	camembert	babybel
dessert	fruit de saison	doughnut sucré	compote de fruit	fruit de saison	crème renversée nappée de caramel
goûter	lait nature et petit beurre	fruit de saison et pain au chocolat	yaourt à boire et palmiers	jus de fruit et gaufre poudrée	lait nature et quatre-quart

REPAS VÉGÉTARIEN

semaine du 9 au 13 mars

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
entrée	feuilles de chêne vinaigrette *	salade de concombre *	salade de pomme de terre à l'indienne	rillettes de thon	carottes vinaigrette *
viande poisson œufs	pilon de poulet	brochette de poisson	steak haché	saucisses de volaille	steak du fromager
accompagnement	potatoes	haricots verts *	frites	printanière de légumes	poêlée méridionale
produit laitier	camembert portion	buche de chèvre	montboissier portion	yaourt nature + sucre	samos
dessert	compote de fruits	paris brest	fruit de saison	fruit de saison	fruit de saison
goûter	yaourt à boire et moelleux nature	fruit de saison et madeleine	lait nature et cigarette russe	compote de fruit et petit beurre	yaourt à boire et moelleux aux chocolats

REPAS VÉGÉTARIEN

semaine du 16 au 20 mars

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
entrée	salade verte * vinaigrette	duo de saucisson (sp : galantine de volaille)	carottes * vinaigrette	salade d'endive * et noix	salade de riz
viande poisson œufs	cordon bleu	poisson sauce citron	bœuf aux oignons *	escalope de dinde à la crème	Omelette au fromage
accompagnement	haricots beurre	farfalles	petit pois *	pomme de terre rissolées	brunoise de légumes
produit laitier	emmental portion	carré fondu	petit suisse nature + sucre	brie portion	chantailou ail et fines herbes
dessert	compote de fruit	litchi au sirop	tarte aux poires	fruit de saison	fruit de saison
goûter	lait nature et gaufre liegeoise	fruit de saison et galette pur beurre	yaourt à boire et madeleine	compote de fruit et petit fourré cacao	lait nature à boire et pain au chocolat

REPAS VÉGÉTARIEN

semaine du 23 au 27 mars

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
entrée	salade de mâche et maïs	coleslaw	salade de betterave *	taboulé	pâté de campagne (sp : pâté de volaille)
viande poisson œufs	pané tomate mozarella	mousaka	pilon de poulet aux épices	saucisse de porc (sp : saucisse de volaille)	filet de poisson meunière
accompagnement	purée de pommes de terre		fondue de poireaux	lentilles	tortis
produit laitier	p'tit louis coque	yaourt nature + sucre	cantal portion	rondelé nature	crème dessert chocolat
dessert	fruit de saison	fruit de saison	compote de fruit	crêpe sucrée	fruit de saison
goûter	yaourt à boire et madeleine	compote de fruit et palet breton	lait nature et pain au chocolat	fruit de saison et sablés	lait chocolaté et quatre-quart

L'INFO DU MOIS

Zoom sur le Fromage

Qu'est ce que le fromage ?

Le fromage est un aliment obtenu à partir de lait coagulé ou de produits laitiers, comme la crème, puis d'un égouttage suivi ou non de fermentation et éventuellement d'affinage (fromages affinés). Le fromage est fabriqué à partir de lait de vache principalement, mais aussi de brebis, de chèvre, de bufflonne ou d'autres mammifères.

Un peu d'histoire...

Des hypothèses placent les origines de la fabrication du fromage aux environs de 8000 av. J.-C., avec la domestication des moutons. Les premiers fromages ont probablement été fabriqués par des habitants du Moyen-Orient ou par des tribus de nomades turcs en Asie centrale.

Le fromage dans l'alimentation

Sur les tables occidentales, on mange généralement le fromage après le plat principal, et avant le dessert, mais on le trouve tant dans les entrées, que dans les plats principaux, en assaisonnement de garniture, et les fromages sont à la base de nombreuses spécialités régionales en France.



Viande Bovine Française



La restauration scolaire est assurée en totalité (fabrication et service) par du personnel municipal.
La municipalité a fait le choix du service public pour garantir la qualité, le goût et l'équilibre nutritionnel.

Des modifications peuvent intervenir dans la composition des menus pour des raisons indépendantes de notre volonté.
(m) maternelles (é) élémentaires