

MENUS

DU 26 MARS

AU 27 AVRIL 2018



semaine du 26 au 30 mars					
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
entrée	duo de choux* en vinaigrette	rillettes de thon	tomates* mozzarella basilic	endives en salade	salade de pâtes
viande poisson oeufs	filet de poisson en sauce	navarin d'agneau printanier	raviolis au bœuf	sauté de volaille au curry	côtes de porc SP : escalope de volaille
accompagnement	julienne de légumes et riz	pommes de terre		semoule	printanière de légumes
produit laitier	camembert portion	fromage blanc nature + sucre	saint Nectaire portion	edam portion	coulommiers portion
dessert	gaufre sauce chocolat	fruit de saison	yaourt aromatisé	crème dessert chocolat nova*	fruit de saison
goûter	jus de pomme et madeleine	lait nature et pain au lait	gourde de compote et boudoirs	fruit de saison et palet breton	yaourt à boire et cookies

semaine du 2 au 6 avril					
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
entrée		pâté de campagne SP : pâté de volaille	carottes* râpées vinaigrette	haricots verts en salade	taboulé
viande poisson oeufs		poulet rôti	steak haché sauce au poivre	tomates farcies	filet de poisson blanc sauce citron
accompagnement	LUNDI DE PÂQUES (FÉRIÉ)				
produit laitier		purée de chou-fleur	rosti de légumes	riz à la sauce tomate	tortis*
dessert		chantailou	tomme blanche portion	fromage blanc à la vanille	yaourt nature + sucre
goûter		fruit de saison	tarte poire amandine	fruit de saison	fruit de saison
		lait nature et petits beurre	yaourt à boire et muffin vanille chocolat	gourde de compote et palmiers	pain au chocolat



semaine du 9 au 13 avril					
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
entrée	salade coleslaw	betteraves rouges vinaigrette : m potage : p	saucisson SP : galantine de volaille	betteraves rouges vinaigrette : p potage : m	Piémontaise
viande poisson oeufs	filet de poisson à la tomate	steak du fromager	poulet basquaise	saucisse SP : saucisse de volaille	escalope viennoise
accompagnement	spaghettis	duo de choux en gratin	légumes basquaise et semoule	purée de pommes de terre	haricots verts*
produit laitier	camembert portion	rondelé nature	emmental portion	petit suisse aux fruits	cantal portion
dessert	fruit de saison	fruit de saison	fruit de saison	compote de fruit	liegeois chocolat
goûter	pain au lait et jus d'orange	lait nature et pépito	pain au chocolat	jus de pommes et moelleux nature	fruit de saison et cookie



VACANCES SCOLAIRES					
semaine du 16 au 20 avril					
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
entrée	œufs durs mayonnaise	mâche vinaigrette	concombres* vinaigrette	lentilles en salade	céleri rémoulade
viande poisson oeufs	nuggets de poulet	rôti de dinde	daube de bœuf provençale	filet de poisson meunière	sauté de volaille aux champignons
accompagnement	purée de patate douce	petits pois*	frites	épinards à la crème	quinoa*
produit laitier	montboissier portion	edam portion	petit suisse nature + sucre	brie portion	chanteneige
dessert	fruit de saison	éclair au chocolat	compote de fruits	fruit de saison	crème renversée napée de caramel
goûter	pain au chocolat	jus d'orange et quatre quart	fruit de saison et yaourt à boire	lait nature et sablés	gourde de compote et pépito



VACANCES SCOLAIRES					
semaine du 23 au 27 avril					
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
entrée	betteraves* râpées crues	salade verte* et dés d'emmental	potage	sardines	macédoine mayonnaise
viande poisson oeufs	escalope de volaille à la crème	lasagnes bolognaise	brochette de poisson	colombo de volaille	sauté d'agneau à la provençale
accompagnement	carottes rondelles		gratin de courgettes	riz	haricots rouges et tomates
produit laitier	yaourt nature + sucre	cantal portion	buchette de chèvre	rondelé ail et fines herbes	saint-Môret
dessert	paris brest	compote pomme fraise	fruit de saison	fruit de saison	fruit de saison
goûter	gourde de compote et petits beurre	fruit de saison et plumetis chocolat	lait nature et gaufre poudrée	yaourt à boire et boudoirs	pain au lait et pâte de fruit

L'INFO DU MOIS

Zoom sur la truffe



Qu'est ce que c'est?

La truffe est un champignon ascomycète mycorhizien en forme de tubercule souterrain apprécié pour son parfum, qu'il communique aux préparations culinaires, et dont la plante hôte est généralement le chêne.

Un peu d'histoire,,,

La truffe est appréciée depuis l'Antiquité : en Égypte, où, vers 2600 av. J.-C., le pharaon Khéops aimait à déguster des truffes lorsqu'il recevait les délégations qui venaient l'honorer. La truffe en France apparaît pour la première fois sur la table de François Ier (16^e siècle).

Récolte :

La truffe sauvage est récoltée au voisinage des chênes (chênes pubescents, chênes verts, chênes rouvres) mais aussi des noisetiers et des charmes, des pins noirs d'Autriche, et plus rarement des hêtres, des prunelliers, des aubépines ou des troènes... Les terroirs truffiers sont des terrains calcaires variés et bien drainés.



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