

MENUS

DU 28 DÉCEMBRE 2020

AU 29 JANVIER 2021



REPAS VÉGÉTARIEN

semaine du 28 décembre au 1^{er} janvier

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
entrée	salade de haricot vert	concombre vinaigrette	salade iceberg vinaigrette	coupelle de pâté de volaille	Bonne Année 2021
viande poisson oeufs	wings de poulet	lapin à la moutarde	filet de colin sauce beurre blanc	gnocchi à la romaine	NOUVEL AN (FÉRIÉ)
accompagnement	légume de couscous et semoule *	petit pois carotte *	pomme de terre vapeur		
produit laitier	yaourt aromatisé *	fromage blanc nature + sucre	tomme noire portion	kiri	
dessert	fruit de saison	fruit de saison	liégeois chocolat	fruit de saison *	
goûter	lait chocolaté et barquette framboise	yaourt à boire et petit beurre	pain au lait et gourde de compote	jus de pomme et pain d'épice	

REPAS VÉGÉTARIEN

semaine du 4 au 8 janvier

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
entrée	chou blanc vinaigrette	betteraves râpées crues vinaigrette	salade d'endive vinaigrette	sardine	carotte rapée vinaigrette
viande poisson oeufs	veau marengo	saucisse porc (rpl volaille)	carbonnade flammande	curry de légume mélange semoule * pois chiche	filet de colin sauce citron
accompagnement	jardinière de légume	lentille carotte	pomme de terre rissolée		poêlée campagnarde
produit laitier	edam portion *	yaourt aux fruits	yaourt nature + sucre	camembert portion	carré frais
dessert	fruit de saison	fruit de saison *	compote pomme-poire	galette des rois	fruit de saison *
goûter	pain au lait et jus de pomme	lait nature et palmiers	fruit de saison et brioche ronde	yaourt à boire et barre de céréale	gourde de compote et sablés

REPAS VÉGÉTARIEN

semaine du 11 au 15 janvier

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
entrée	salade d'endive vinaigrette	salade verte vinaigrette	salade piémontaise vinaigrette	salade de pois chiche	tomate vinaigrette
viande poisson oeufs	cuisse de poulet roti au jus	roti de dinde	tagliatelle au saumon	crousti fromage	escalope de poulet façon poule au pot
accompagnement	purée de carotte	gratin dauphinois		chou romanesco	légume pot au feu - riz* *
produit laitier	petit suisse nature + sucre	gouda portion	roquefort portion	chanteneige portion	emmental portion
dessert	fruit de saison	ananas au sirop	fruit de saison *	fruit de saison *	compote pomme-fraise
goûter	gourde de compote et madeleine	pain d'épice et fruit de saison	lait nature et gauffre poudrée	yaourt à boire et barquette chocolat	pain au lait et lait chocolaté

REPAS VÉGÉTARIEN

semaine du 18 au 22 janvier

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
entrée	carotte-céleri vinaigrette	salade de betterave cuite vinaigrette	salade de mâche vinaigrette *	salade thon-mais	salade de coleslaw
viande poisson oeufs	sauté dinde basquaise	escalope de porc (rpl dinde) au jus	goulash de bœuf	mijoté de flageolet aux épices et boulgour	filet de hoki sauce crustacé
accompagnement	pomme de terre vapeur	brocoli *	purée de pomme de terre		riz *
produit laitier	babybel	petit suisse aromatisé *	yaourt aromatisé + sucre	comté portion	mini pavé d'affinois
dessert	compote pomme *	fruit de saison	fruit de saison	fruit de saison *	éclair au chocolat
goûter	jus d'orange et brioche ronde	pain au lait et yaourt à boire	compote en gourde et madeleine	fruit de saison et plumetis chocolat	lait chocolaté et barre de céréales

REPAS VÉGÉTARIEN

semaine du 25 au 29 janvier

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
entrée	salade verte vinaigrette	carotte rapée	taboulé	mâche vinaigrette *	concombre vinaigrette
viande poisson oeufs	daube de bœuf	sauté d'agneau	poisson meunière	gratin de lentille, riz et quinoa	filet de lieu sauce curry
accompagnement	carottes *	flageolet	gratin de courgette		julienne de légume
produit laitier	fromage ail et fines herbes	babybel	carré de l'est	saint Paulin portion	saint nectaire *
dessert	litchi au sirop	fruit de saison *	fruit de saison *	crème dessert vanille	compote de pomme
goûter	lait nature et palmier	boudoirs et lait chocolaté	yaourt à boire et pain au lait	gourde de compote et petits beurre	fruit de saison et palet pur beurre

L'INFO DU MOIS

La galette des rois dans tous ces états

La fête des rois est célébrée dans le monde entier. Traditionnellement, est dégusté un gâteau que l'on partage et dans lequel une fève est cachée. La personne qui obtient cette fève devient le roi de la journée et a le droit de porter une couronne de fantaisie. Chaque pays à son propre gâteau traditionnel.

Les origines de la galette des rois :

Elle vient des Saturnales, une fête romaine célébrant le dieu Saturne et le Soleil. Un repas était alors partagé entre les maîtres et les esclaves et une fève (un haricot) était glissée dans un gâteau ou une galette dont l'aspect rond et doré rappelait le soleil. Celui qui tombait dessus était ainsi désigné roi du festin.

La galette actuelle, composée de pâte feuilletée et de frangipane serait arrivée beaucoup plus tard, à la fin du XVII^e siècle.

La galette des rois en France :

La galette prend un autre nom suivant les différentes régions de France : Le pithiviers dans le Loiret, Le gâteau des rois, le pastis ou la brioche dans le Sud de la France, La galette comtoise (galette sèche à base de pâte à chou recouverte de sucre et de beurre, aromatisée à la fleur d'oranger) en Franche-Comté, La nourolle en Normandie, Le tortell en Catalogne.

Et dans le reste du monde ?

En Belgique, la pratique est très répandue (elle porte le nom drierkoningentaart en Belgique néerlandophone), le Roscón en Espagne, le King cake au Sud des Etats-Unis, le Bolo rei au Portugal, la Rosca au Mexique, la Vassilopita en Grèce.



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