

# MENUS

## DU 30 AVRIL

## AU 1<sup>ER</sup> JUIN 2018



semaine du 30 avril au 4 mai					
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
entrée	rillettes de thon	FÊTE DU TRAVAIL 1 <sup>ER</sup> MAI (FÉRIÉ)	concombres* à la crème et l'aneth	tomates* vinaigrette	salade de riz
viande poisson oeufs	bœuf aux olives		wings de poulet à la jamaïcaine	sauté de volaille aux champignons	rôti de porc SP : rôti de dinde
accompagnement	potatoes		coquillettes	riz	courgettes sautées au curry
produit laitier	cantal portion		edam portion	rondelé nature	camembert portion
dessert	fruit de saison		tarte poire amandine	liégeois chocolat	fruit de saison
goûter	lait nature et pépito		gourde de compote et palet pur beurre	fruit de saison et cookies	yaourt à boire et madeleine

semaine du 7 au 11 mai					
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
entrée	carottes* râpées vinaigrette	VICTOIRE 1945 (FÉRIÉ)	lentilles en salade	ASCENSION (FÉRIÉ)	saucisson SP : galantine de volaille
viande poisson oeufs	sauté de volaille à l'ananas		poulet rôti		curry de poisson
accompagnement	quinoa		gratin de courgettes et tomates à la provençale		riz basmati
produit laitier	carré frais		brie portion		yaourt nature + sucre
dessert	yaourt aromatisé		fruit de saison		fruit de saison
goûter	fruit de saison et cigarette russe		yaourt à boire et moelleux nature		pain au chocolat

semaine du 14 au 18 mai					
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
entrée	taboulé	betteraves vinaigrette	pâté de campagne SP : coupelle de volaille	feuille de chêne vinaigrette	radis beurre
viande poisson oeufs	steak haché	filet de poisson à la provençale	escalope viennoise	lasagnes de saumon	cordons bleus
accompagnement	haricots beurre	tortis	purée de céleri		ratatouille*
produit laitier	rondelé ail et fines herbes	emmental portion	petit nova fruits*	saint nectaire portion	petit suisse aux fruits
dessert	fruit de saison	fruit de saison	compote de fruit	fruit de saison	éclair au chocolat
goûter	lait nature et quatre quart	pain au lait et jus de pomme	lait chocolaté et palet pur beurre	yaourt à boire et boudoirs	fruit de saison et plumetis chocolat

semaine du 21 au 25 mai					
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
entrée	LUNDI DE PENTECOTE (FÉRIÉ)	pastèque	salade* verte	Piémontaise	pamplousse + sucre
viande poisson oeufs		côte de porc SP : escalope de volaille	rôti de bœuf froid ketchup	colin d'Alaska pané et citron	fricassée de volaille à l'ancienne
accompagnement		petits pois*	gratin dauphinois	épinards à la crème	semoule*
produit laitier		edam portion	petit suisse nature + sucre	coulommiers portion	buchette au lait de mélange
dessert		tarte aux pommes	abricots au sirop	fruit de saison	gélifié chocolat
goûter		jus de pomme et sablés	yaourt à boire et p'tit fourré cacao	lait nature et petit beurre	gourde de compote et palmiers

semaine du 28 mai au 1 <sup>er</sup> juin					
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
entrée	betteraves* râpées crues	melon	asperges vinaigrette	œuf dur et mayonnaise	salade de pâtes
viande poisson oeufs	escalope de volaille à la crème	poisson sauce crustacés	paupiette de poisson blanc	saucisse SP : saucisse de volaille	tagine d'agneau
accompagnement	carottes rondelles	riz* au curry	haricots verts	purée de pommes de terre	légumes tagine et semoule
produit laitier	fromage blanc nature + sucre	cantal portion	buchette de chèvre	saint Môret	chantailou
dessert	paris brest	compote pomme fraise	fruit de saison	fruit de saison	fruit de saison
goûter	gourde de compote et speculoos	fruit de saison et gaufre poudrée	lait nature et madeleine	yaourt à boire et pain au lait	pain au chocolat

### L'INFO DU MOIS



#### Manger au Moyen-Âge

Au Moyen-âge, on ne trouve pas toute la variété d'aliments que l'on a de nos jours.

##### Pourquoi?

Parce que de nombreux produits que nous mangeons viennent du bout du monde par avion, et on ne pouvait pas les transporter aussi vite. Parce qu'on ne savait pas comment faire pousser les plantes. On met de nos jours les plantes sous serre, pour qu'elles aient bien chaud et poussent vite et on les soigne contre les maladies. Ce n'était pas le cas au Moyen-Âge.

##### Les paysans :

Ils mangent surtout du pain. Comment le fabrique t-on ? Il faut donc cultiver les céréales. Quand il fait trop froid, qu'il pleut trop ou pas assez, les céréales ne poussent pas bien. Les paysans n'ont alors pas assez à manger et c'est la disette ou la famine. Certains meurent de faim. Ils cherchent alors leur nourriture dans la nature, et cueillent des champignons, des châtaignes, et même des orties.

##### Les Seigneurs :

Ils mangent plus d'aliments différents et beaucoup de viandes. On les cuit à la broche. La viande la plus répandue est le porc. Mais on mange aussi les produits de la chasse. On aime aussi beaucoup les épices.

##### Ce qu'on ne connaît pas encore au Moyen-Âge en France :

Les frites et les pommes de terre en général, le café, le thé, le cacao, le chocolat, la banane, l'ananas, la mangue, les fruits de la passion, la rhubarbe, le kiwi....!



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