

MENUS

DU 31 DÉCEMBRE 2018

AU 2 FÉVRIER 2019



VACANCES SCOLAIRES

semaine du 31 décembre au 4 janvier

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
entrée	pamplemousse + sucre	NOUVEL AN (FÉRIÉ) 2019	tomates vinaigrette	salade coleslaw	taboulé
viande poisson oeufs	filet de poisson blanc en sauce		escalope de dinde viennoise	tartine au poulet	sauté de volaille
accompagnement	julienne de légume et riz		haricots verts		chou-fleur
produit laitier	saint Nectaire portion		saint albray	rondelé ail et fines herbes	camembert portion
dessert	fruit de saison		crème dessert chocolat	crème renversée napée de caramel	fruit de saison
goûter	jus de pomme et plumetis chocolat		gourde de compote et madeleine	fruit de saison et yaourt à boire	lait chocolaté et palmiers

EPIPHANIE

semaine du 7 au 11 janvier

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
entrée	radis beurre	pâté de campagne SP : pâté de volaille	velouté de légumes	duo de choux en salade	salade de riz
viande poisson oeufs	bœuf bourguignon	saucisse fumée SP : saucisse de volaille	parmentier de poisson blanc	aiguillette de blé et carotte pané	escalope de volaille sauce champignon
accompagnement	pommes de terre vapeur	haricots blancs sauce tomate		brunoise de légumes	potatoes
produit laitier	edam portion	fromage blanc nature + sucre	p'tit louis coque	samos	yaourt nature + sucre
dessert	galette des rois	fruit de saison	fruit de saison	tarte aux pommes	fruit de saison
goûter	fruit de saison et boudoirs	pain au lait et jus d'orange	yaourt à boire et cookies	gourde de compote et petit beurre	jus de pomme et pain au chocolat



semaine du 14 au 18 janvier

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
entrée	piémontaise	haricots verts vinaigrette	duo de saucisson SP : roulade pure volaille	concombres à la crème	betteraves râpées crues
viande poisson oeufs	steak haché	blanquette de poisson	paupiette de veau	rôti de porc SP : rôti de dinde	merguez
accompagnement	printanière de légumes	riz créole	purée de pommes de terre	haricots beurre	légumes couscous et semoule
produit laitier	brie portion	comté	cantal portion	fromage blanc à la vanille	mini cabrette
dessert	fruit de saison	fruit de saison	fruit de saison	éclair au chocolat	compote de fruits
goûter	lait nature et madeleine	pain au lait et yaourt à boire	gourde de compote et pain au chocolat	jus de pomme et Pepito au chocolat	fruit de saison et moelleux nature



semaine du 21 au 25 janvier

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
entrée	rillettes de thon	carottes râpées	céleri rémoulade	taboulé	salade de soja, carottes, crevettes
viande poisson oeufs	sauté de bœuf aux olives	côtes de porc SP : escalope de volaille	omelette nature	filet de poisson meunière	poulet à l'ananas
accompagnement	quinoa	julienne de légumes	pommes de terre rissolées	épinards à la crème	riz thaï
produit laitier	mini babybel	carré frais	petit suisse aux fruits	coulommiers portion	yaourt aromatisé
dessert	fruit de saison	riz au lait	beignet aux pommes	fruit de saison	litchis au sirop
goûter	lait nature et pain au chocolat	jus d'orange et palet breton	fruit de saison et fourré cacao	yaourt à boire et gaufre poudrée	gourde de compote et sablés



semaine du 28 janvier au 1er février

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
entrée	salade de mâche et maïs	betteraves vinaigrette	œufs durs	salade de pâtes	salade verte et emmental
viande poisson oeufs	escalope de dinde	hachis parmentier maison	colin d'alaska	colombo de porc SP : colombo de volaille	sauté d'agneau
accompagnement	petits pois carottes		fondue de poireaux	boullgour	haricots verts
produit laitier	fromage blanc nature + sucre	brebichrème	saint paulin	saint Môret	roquefort portion
dessert	crêpe au sucre	compote de pomme	fruit de saison	fruit de saison	fruit de saison
goûter	pain au lait et jus de pomme	fruit de saison et crêpe au chocolat	lait nature et quatre quart	gourde de compote et boudoirs	jus d'orange et spéculos

L'INFO DU MOIS

LA GALETTE DES ROIS



Il existe deux sortes de gâteaux :

- la galette feuilletée fourrée de frangipane qui est une sorte de crème d'amande inventée au XVI^{ème} siècle par un saucier florentin « Frangipani », d'où son nom.
- la brioche des rois consommées en Provence, parsemée de pépites de sucre et fourrée aux fruits confis.

Pourquoi la fève ?!

Tout simplement car au départ on utilisait des graines de fèves sèches (légumineuse originaire d'Afrique et d'Asie) pour les cacher dans la galette, la pratique a fait évoluer la fève pour la transformer en une pièce d'argent ou d'or. Depuis 1870 les fèves sont devenues des figurines en porcelaines, collectionnées par de nombreux fabophiles.

La fève promet à celui qui la trouve : chance, richesse, pouvoir et vertu.

Pour l'anecdote...

Depuis 1975, une galette très républicaine est confectionnée pour l'Elysée, sans fève ni couronne, afin que le Président de la République ne puisse pas être couronné, la monarchie étant abolie.



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