

LES SAVEURS DU MOIS

Dans mon Restaurant Scolaire



	Du 06 MARS au 31 MARS 2023				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 06 au 10 mars 2023	lentilles vinaigrette* Rôti de volaille Haricot vert Fromage Fruit	Carotte râpée fa yonnaise* *riz paella aux petits pois Fromage blanc Confiture Biscuit		Emincée de Batavia aux noix Pâte avec son fromage Sce bolognaise* Petit suisse	Betterave mimosa Médaillon de merlu beurre citronné Brocolis vapeurs Crème dessert
Semaine du 13 mars au 17 mars	Batavia avec son maïs Boulette d'agneau sce curry flageolets au jus Salade de fruit	pois chiche aux œufs durs *écrasé de p terre façon hachi aux légumes grainé Fougasse au sucre* Fruit		Cœur de laitue aux dés de fromage Poisson meunière *P terre sautées Liégeois chocolat	Charcuterie avec sa salade omelette* roulée au fromage Gratin de chou fleur pomme
Semaine du 20 au 24 mars Nous fêtons le printemps le 20 mars Repas proposé par la classe de cm2	Salade de riz aux couleurs du printemps Sauté de poulet sce moutarde Haricot vert compote	Blanquette de veau Riz au beurre Fromage Fruit		Soupe de légumes* Avec son Fromage rapé raviolis au fromage Sce tomate banane	Œufs dur mayonnaise Avec sa salade gratin de p terre façon dauphinois* fromage blanc compote
Semaine du 27 au 31 mars Animation autour du poisson frais le 30 mars	croque au fromage* sauté de porc aux olives* mélange de légumes persillé fruit	batonnets de Carottes à la crème de thon Penne avec sa sauce dubarry* fromage fruit		Poisson aux fenouil SCE arabiata Semoule au beurre Fromage de chèvre Fruit	Potage st germain aux *croutons* *Creuset au reblochon *Gâteau aux pommes

Pain Bio tous les jours BOULANGERIE LOCALE Viandes, poissons, œufs Céréales, féculents et légumineuses Fruits et Légumes Produits laitiers

Les viandes sont d'origines française

Nous restons tributaires de certains phénomènes indépendants de notre volonté, tels que rupture du fournisseur ou mouvements de grèves. Dans ces cas de figure, les menus peuvent subir des modifications de dernière minute. Toutes les viandes de bœuf sont d'origine française.

Produit issu de l'Agriculture Biologique :



Produit à Mallemort :



Plat fait maison : * (astérisque)

Menu sans protéine animale

LES SAVEURS DU MOIS

Dans mon Restaurant Scolaire



	Du 03 AVRIL au 12 MAI 2023				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Semaine du 03 au 07 avril	 betterave Daube de bœuf* pomme purée Fromage Fruit 	 salade verte lasagne aux légumes et fromages * crème dessert fruit		 carotte râpée Poulet émincé aux 4 épices* boulgour aux légumes* Compote 	Poisson façon aïoli* Haricots verts / p terre Fromage fruit de saison sujet au chocolat
Semaine du 10 au 14 avril Le 13 avril repas proposé par les CM Vive les vacances Du 15 au 30 avril	Lundi de pâques Écoles fermées	 Pois chiches vinaigrette Quenelle nature sauce aurore riz pilaff au beurre fruit		Salade verte Journée pâtes à gogo Avec son Parmesan Moelleux au chocolat Crème anglaise	Taboulé de saison * melette aux senteurs de Provence jardinière de légumes Fromage Fruit Vive les vacances
Semaine 01 au 05 mai	01 MAI ECOLES FERMEES	escalope de poulet basquaise semoule au beurre Yaourt Fruit 		salade verte raviolis au fromage Sce tomate Salade de fruit madeleine	salade de p terre pavé de poisson mariné aux herbes Brocolis huile d'olive fruit
Semaine du 08 au 12 mai Le 12 mai les fraises seront mises à l'honneur si le soleil est au rendez vous	08 MAI ECOLES FERMEES	Tomate vinaigrette mozzarella Boulette de bœuf petits pois au jus compote 		Salade verte Hachis Parmentier au canard * Fromage * Cake aux pépites de chocolat	Salade céréalière * *pizza aux 4 fromages Fromage blanc Aux fraises avec son coulis

Pain Bio tous les jours BOULANGERIE LOCALE Viandes, poissons, œufs Céréales, féculents et légumineuses Fruits et Légumes Produits laitiers

Les viandes sont d'origines française

Nous restons tributaires de certains phénomènes indépendants de notre volonté, tels que rupture du fournisseur ou mouvements de grèves. Dans ces cas de figure, les menus peuvent subir des modifications de dernière minute. Toutes les viandes de bœuf sont d'origine française.

Produit issu de l'Agriculture Biologique :



Produit à Mallemort :



Plat fait maison : * (astérisque)

Menu sans protéine animale

EN ATTENDANT LE PRINTEMPS



En février a eu lieu la commission menu enfant : 4 élèves de CM1 /CM2, des agents éducation et des agents restauration. Cette rencontre a été l'occasion pour les enfants d'exprimer leurs goûts, leurs envies, leurs surprises et aux agents de partager leur manière de travailler, leurs contraintes. Deux menus ont été élaborés par les enfants et seront proposés. En mars, carottes râpées, pasta party et moelleux au chocolat et en avril, salade de riz, poulet sauce moutarde, haricots verts et salade de fruits frais



Les équipes éducation et restauration se sont régalés à préparer le repas de Noël pour les enfants!

Menu de fête, décorations et Père Noël, un moment joyeux et festif pour le plaisir de tous!

La recette que les convives ont particulièrement aimé le mois dernier : la crème Dubarry

Ingrédients :

- 600 g de chou-fleur
- 1,5 litre de bouillon
- 10 cl de crème
- 1 verre de lait de vache ou lait végétal
- 30 g de beurre
- 40 g de farine
- sel et poivre

Recette :

- Faire blanchir le chou fleur 10 min
- Préparer un petit roux composé de beurre et de farine, mouiller avec l'eau et quand elle bout, y placer le chou-fleur, puis finir de cuire très doucement.
- Ecumer le potage et mixer le tout.
- Ajuster l'assaisonnement et allonger avec du bouillon en fonction de la texture voulue

Les convives ont adoré manger cette sauce avec des pâtes!

