

MENU FÉVRIER 2024

SEMAINE DU 5 AU 9 FÉVRIER

LUNDI	VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	VÉGÉTARIEN
Chou blanc vinaigrette		Tartine de Manslois et radis	Mesclun de salade	Salade de pomme de terre	Betteraves à l'huile de noix	
Pois chiches au lait de coco et curry	LOCAL	Pot au feu	Boudin noir	Poisson Meunière	Tajine de patates douces	
Orge façon pilaf		Et ses légumes	Purée de pomme de terre	Pois cassés et petits pois en purée	Carottes, butternut et pruneaux	LOCAL
Brie		Fromage blanc	Edam	Yaourt fermier	Vercorais	LOCAL
Fruit		crumble	Tarte fine aux pommes	Fruit	Fruit	

SEMAINE DU 12 AU 16 FÉVRIER

LUNDI	MARDI	VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI	VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Macédoine de légumes sauce Mama	Potage de légumes		Tarte Manslois et épinards	Chou rouge et orange		Mesclun de salade
Choucroute (chou et pomme de terre)	Couscous		Volaille sauce poularde	Oeuf		Lasagnes de saumon
Saucisson à l'ail, poitrine fumée, saucisse (à part)	Aux légumes d'hiver		Petits pois	Purée de courge au curry		Aux légumes de saison
	Gouda		Brie	Mimolette		
Fruit	haricots		Fruit	Cookies		Fromage blanc

SEMAINE DU 19 AU 23 FÉVRIER - VACANCES

LUNDI	MARDI	VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	VÉGÉTARIEN
Taboulé Bolivien	Mesclun de salade et Vercorais		Potage de légumes verts	Radis "croque en sel"		Mesclun de salade et croûtons
Poulet sauce aigre douce	Riz cantonnais		Rôti de boeuf sauce au bleu	Encornets à la tomate		Omelette
Gratin de brocolis	Au tofu fumé		Potatoes	Riz		Haricots verts persillés
Cantal			Yaourt fermier	Camembert		
Fruit	Purée de pommes		Fruit	Gâteau au yaourt		Riz au lait

SEMAINE 26 AU 1 MARS - VACANCES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	VÉGÉTARIEN	JEUDI	VENDREDI	VÉGÉTARIEN
Potage à la courge	Pâté de campagne	Mesclun de salade et oeuf		Saucisson à l'ail		Chou blanc vinaigrette de framboise
Rôti de veau sauce crème	Filet de Poisson à l'indienne	Pizza savoyarde		Cassoulet		Blanquette de légumes
Panais et légumes rôtis	Purée Crécy	(Pommes de terre, fromage, oignons)		Avec haricots blancs, saucisses, volaille)		Boulogne
Brie	Fromage blanc	Edam		Chèvre		
Banane	Fruit	Gâteau pois chiches		Smoothie Kiwi		Gâteau au chocolat

TOUTE L'ÉQUIPE DE CUISINE, DE SERVICE EN SALLE ET DES OFFICES MATERNELLES VOUS SOUHAITE UNE EXCELLENTE ANNÉE 2024, SYNONYME CHEZ NOUS D'UNE MARCHÉ SUPPLÉMENTAIRE DANS LA QUALITÉ DE NOTRE RESTAURATION. TIC TAC TIC TAC TIC TAC... UNE BONNE NOUVELLE S'ANNONCE POUR DÉBUT MARS À LA CUISINE CENTRALE. LA QUALITÉ DES PLATS SERVIS VA ENCORE PASSER À UN NIVEAU SUPÉRIEUR ! RENDEZ-VOUS AU PROCHAIN MENU.

EN ATTENDANT, QUE S'EST-IL PASSÉ DEPUIS DÉCEMBRE ? ... UN PETIT RÉCAP

- UN SUPER REPAS DE FIN D'ANNÉE ET DE MAGNIFIQUES AFFICHAGES, DESSINÉS PAR LES ENFANTS DE MME MICHAU !
- UNE RENTRÉE DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR AVEC L'EXPOSITION DE DESSINS. NOS ENFANTS ONT DU TALENT !
- LA REMISE DE MÉDAILLE DE LA COMMUNE À NOS DEUX AGENT.ES PARTIS EN RETRAITE L'ANNÉE DERNIÈRE
- L'ACCUEIL D'UNE STAGIAIRE EN SITUATION DE HANDICAP DURANT 2 SEMAINES,
- L'ACCUEIL D'UNE AUTRE STAGIAIRE, MANON, DE LA MAISON FAMILIALE RURALE, FIN JANVIER - DÉBUT FÉVRIER
- ET POUR FINIR ... L'ARRIVÉE DE LA MUSIQUE AU RESTAURANT SCOLAIRE DES PRIMAIRES : DIAMANTA, CRÉTOISE D'ORIGINE, NOUS A AMENÉ UN CD DE SIRTAKI ET A TENTÉ DE L'APPRENDRE AUX ENFANTS DE SA SALLE. PAS FACILE MAIS DANS LA DURÉE, CA VA LE FAIRE !

À BIENTÔT POUR DE NOUVELLES AVENTURES ET TOUJOURS PLUS DE FUN AU RESTAU ! LÉO - COORDINATEUR PÉDAGOGIQUE DES RESTAURANTS SCOLAIRES



VOTRE RESTAURANT A OBTENU LES LABELS SUIVANTS :



À partir du 1^{er} mars 2022, les établissements proposant des repas à prendre sur place ou à emporter devront indiquer aux consommateurs l'origine des viandes de volailles, porcs et moutons qu'ils mettent à leurs menus, comme ils le faisaient déjà pour la viande de bœuf. La Ville de La Couronne vous renseigne sur l'origine de ses viandes depuis plusieurs années à travers les pictogrammes insérés dans les menus et vous informe qu'à partir de mars 2022, toutes les viandes préparées au Restaurant communal sont d'origine française.