

MENU AVRIL 2024

SEMAINE DU 1ER AU 5 AVRIL

| LUNDI FÉRIÉ | MARDI VÉGÉTARIEN | MERCREDI | JEUDI VÉGÉTARIEN | VENDREDI |
|-------------|-------------------|------------------------------------------|------------------------|---------------------------------|
| | Potage de légumes | FlamenKüche aux poireaux | Chou blanc et croûtons | Taboulé |
| | Chili sin carne | Steak haché sauce au bleu (boîte à idée) | Oeufs | Filet de poisson sauce moutarde |
| | Riz | Haricots verts | Gratin Dauphinois | Epinars |
| | Chèvre | Cantal | Mimolette | Edam |
| | Fruit | Fruit | Gâteau au citron | Fruit |

SEMAINE DU 8 AU 12 AVRIL

| LUNDI VÉGÉTARIEN | MARDI | MERCREDI | JEUDI ÉCOLIERS | VENDREDI VÉGÉTARIEN |
|---------------------------------|---------------------------|-----------------------|------------------------------------|-------------------------|
| Coleslaw (carottes, chou blanc) | Potage de poireaux | Pâté de campagne | Salade composée | Salade de mâche et oeuf |
| Dahl de lentilles | Rôti de veau à l'estragon | Encornets à la tomate | Quiche au brocolis et chou fleur | Gratin de chou fleur |
| Ecrasé de pomme de terre | Haricots blancs | Carottes persillées | Mesclun de salade | Et boulgour |
| Yaourt fermier nature | Gouda | Brie | | |
| Purée de pomme | Fruit | Fruit | Banane sauce chocolat et Chantilly | Gâteau aux pois cassés |

SEMAINE DU 15 AU 19 AVRIL

| LUNDI | MARDI VÉGÉTARIEN | MERCREDI | JEUDI VÉGÉTARIEN | VENDREDI |
|------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------|----------------------------|
| Betteraves à l'huile de noix | Potage de légumes | Mesclun de salade | Céleri vinaigrette au curry | Salade de blé |
| Filet de dinde à la tomate | Ramen (nouille de riz, oeuf, bouillon asiatique) | Parmentier de | Quiche aux oignons et poireaux | Poisson meunière et citron |
| Petit épeautre | Salade | Boeuf | | Gratin de brocolis |
| Brie | | | Cantal | Verre de lait |
| Fruit | Gâteau au yaourt | Fromage blanc vanille | Riz au lait à l'orange | Fruit |

SEMAINE 22 AU 26 AVRIL

| LUNDI | MARDI | MERCREDI VÉGÉTARIEN | JEUDI | VENDREDI VÉGÉTARIEN |
|---------------------------------|---------------------------|---------------------|---------------------------|-------------------------------------|
| Carottes râpées et raisins secs | Chou blanc Vinaigrette | Potage de lentilles | Salade de pâtes | Mesclun de salade et céleri branche |
| Encornets à l'Armoricaine | Rôti de veau à l'estragon | Gratin de macaronis | Rôti de porc aux pruneaux | Parmentier de panais |
| Riz | Petits pois | Et légumes rôtis | Carottes aux oignons | Aux pois cassés et coulis de tomate |
| Fromage Blanc | | Mimolette | Edam | Brie |
| Bananes caramélisées | Riz au lait | Fruit | Fruit | Crème aux oeufs et aux citron |

Au restaurant scolaire, c'est une superbe évolution qui s'opère depuis le retour des vacances de février. Nous voici sur de la liaison chaude ! Mais Kézako... Et bien comme nous l'avons dit aux enfants : Nous cuisinons les plats chauds le jour-même et au dernier moment, ce qui apporte encore plus de goût et un aspect visuel plus appétissant. Pas de risque de cuisson trop importante, ni d'aliments un peu secs. En liaison froide, les repas étaient préparés 2 jours à l'avance, refroidis, puis réchauffés à 63° minimum.

Dorénavant, pour les maternelles, les plats sont amenés juste avant le service par notre chauffeur livreur à maintien à température. Cette pratique influe sur la consommation des enfants et la baisse du gaspillage et nous, ça nous donne la pêche !



C'est le nombre de mots présents depuis les vacances de février dans la boîte à idées, autant dire que les enfants sont inspirés et les adultes, de la lecture et des idées pour les prochains menus

Restaurant communal
Rubrique actualités



FLASHEZ CE QR CODE

PRODUITS BIO

SAISON PRODUITS DE SAISON

PLATS FAITS MAISON

LOCAL

PRODUITS LOCAUX SELON LE RÉFÉRENTIEL ÉCOCERT



AIDE UNION EUROPÉENNE À LA DISTRIBUTION DE PRODUITS LAITIERS



AIDE UNION EUROPÉENNE À LA DISTRIBUTION DE FRUITS ET LÉGUMES

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.