

# MENU AVRIL 2024

## SEMAINE DU 1ER AU 5 AVRIL

LUNDI FERIÉ	MARDI VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI VÉGÉTARIEN	VENDREDI
	Potage de légumes	FlamenKüche aux poireaux	Chou blanc (modif) 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	Epinards
	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	Banane sauce chocolat et Chantilly	Gâteau aux pois cassés
Purée de pomme	Fruit	Fruit		

## 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	Cantal	Gratin de brocolis
Brie				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	Mescun 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 (modif)		Mimolette	Edam (modif)	Brie
Bananes caramélisées	semoule au lait (modif)	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

PRODUITS DE SAISON

PLATS FAITS MAISON

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<sup>er</sup> 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 boeuf. 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.