



Restaurant scolaire

Menus du 17 au 21 Avril 2017



BEAUZELLE

Lundi

Mardi
Menu de Pâques

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert



Crêpe au fromage

Sauté de bœuf

Carottes braisées

Petit moulé nature

Dessert de pâques + Œufs



Salade Napoli

Grignotines de porc sauce barbecue *

Gratin de brocolis

Petit suisse sucré

Fruit



Œufs durs en sauce

Salade verte

Couscous

Carré frais

Compote

Salade de pommes de terre/Maïs

Poisson meunière

Haricots verts

Yaourt sucré

Fruit



Sans porc

* = Présence de porc

Les groupes d'aliments :



Nos salades et nos sauces:

Salade Napoli: Tortis tricolor, maïs, Tomate, sauce vinaigrette.

Salade pommes de terre: Pommes de terre en cube, dés de tomate, maïs, vinaigrette.

Sauce barbecue: Oignon, tomate, sucre, préparation barbecue, assaisonnement.

La tradition des oeufs de Pâques

Donner des oeufs en cadeau à Pâques ou pour célébrer l'arrivée du printemps est une tradition installée depuis des centaines d'années.

Il y a environ 5000 ans, les Perses offraient déjà des oeufs de poules comme cadeaux porte-bonheur pour fêter cette nouvelle saison!

Aujourd'hui, les oeufs de Pâques sont en chocolat. Les moulages en chocolat ont fait leur apparition durant la première moitié du 19ème siècle.

Certaines personnes croient que les oeufs de Pâques ont des pouvoirs magiques. Enterrer les oeufs de Pâques peints à la main au pied d'une vigne la ferait pousser plus rapidement. D'autres pensent que si l'oeuf reste enterré pendant cent ans, le jaune deviendra un diamant ! Incroyable, non ?



Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.





Restaurant scolaire

Menus du 24 au 28 Avril 2017



BEAUZELLE

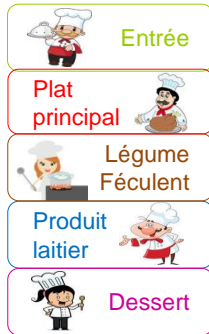
Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Concombres vinaigrette
Colin sauce tomate basilic
Tortis
Fromage blanc sucré
Fruit

Carottes râpées
Estouffade de bœuf à la Niçoise
Riz
Gouda
Flan caramel

Rosette *
Rôti de dinde sauce Normande
Poêlée campagnarde
Petit suisse aux fruits
Fruit

Betteraves
Lasagnes

Cantafrais
Tarte pomme Normande

Salade de blé
Escalope viennoise
Epinards béchamel
Vache picon
Fruit

Sans porc



* Présence de porc

Surimi

Les groupes d'aliments :



L'INFO PLUS !

Nos salades et nos sauces:

Salade printanière: Carottes râpées, céleri râpé, maïs, sauce vinaigrette.

Salade de blé: Blé, poivrons verts et rouges, tomate, oignons, sauce vinaigrette.

Sauce tomate basilic: Tomate concassée, fumet de poisson, oignons, basilic, assaisonnement.

Estouffade à la Niçoise: Oignon, fond brun, tomate concassée, carotte, olives verte et noire, ail, assaisonnement.

Sauce Normande: Fond brun, oignon, crème, assaisonnement.



A la cantine, on mange des produits laitiers. Ce sont les yaourts, les petits suisses, les fromages blancs et les fromages. Miam !!! Le lait et les produits laitiers contiennent du calcium que notre corps ne fabrique pas. Le calcium est bon pour avoir les dents et les os solides.



Quel est l'origine du mot "yaourt"? Le vrai nom yogurt est né sous l'empire mongol. On dit qu'un soldat de Gengis Khan, empereur de Mongolie au 13ème siècle, peu aimé des villageois aurait reçu d'eux une gourde remplie de lait pensant le faire mourir de soif lorsqu'il serait dans le désert. Mais le lait chauffé par le soleil se transforme et devient un aliment épais, blanc et délicieux. Le mot yaourt apparait en France en 1432 et serait passé dans notre langue par le turc "yogurtmark" qui signifie "épaissir".



Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.

