



# Repas des écoles élémentaires et maternelles



Du lundi 3 au vendredi 7 septembre 2018

**SEMAINE 36**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de tomate	Cœur d'artichaut vinaigrette	Melon	Chou blanc sauce cocktail
<b>Plat du jour et accompagnement</b>	Cordon bleu de volaille + ketchup	Cuisse de poulet aux herbes Emincé de poulet (mater)	Sauté de porc aux champignons	Lasagnes	La marée sauce oseille
	Frites	Poêlée campagnarde	Semoule	Salade verte	Purée de potiron
<b>Produit laitier</b>	Tomme noire	Petit moulé	Mimolette	Kiri	Coulommiers
<b>Dessert</b>	Beignet à la pomme	Onctueux chocolat	Compote	Biscuit	Fruit

S/P: Sauté de dinde

Lointaine est l'origine des lasagnes, elle remonte à l'Antiquité. Grecs et Romains consommaient alors des lagana, de fines abaisses de pâte qu'ils faisaient cuire aussi bien dans de l'eau ou à la vapeur avec une chaleur sèche. Avec ces lagana, ancêtres des lasagnes, ils fabriquaient des terrines composées de plusieurs couches de pâte et de farce moelleuse : celle-ci était faite de chairs de poulet, de porc, de poisson, mélangées avec des œufs et cuit en croûte, comme un pâté.



**L'équipe de cuisine vous souhaite**

*Bon Appétit!*

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants: céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.



# Repas des écoles élémentaires et maternelles



Du lundi 10 au vendredi 14 septembre 2018

**SEMAINE 37**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	Salade de blé	Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage	Carottes rapées vinaigrette
Plat du jour et accompagnement	Sauté de porc au caramel	Paupiette de veau à la tomate	Spaghettis bolognaise	Escalope de dinde sauce forestière	La marée sauce au beurre
	Riz	Chou fleur persillé	Salade verte	Haricots beurre	Coquillettes
Produit laitier	Edam	Kiri	Fromage blanc sucré	Chantailou	Camembert
Dessert	Fruit	Compote	Petit beurre	Fruit	Eclair au chocolat

S/P: Sauté de dinde

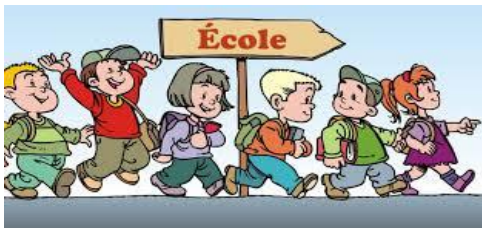
Pour la petite histoire, l'éclair n'a pas toujours porté ce nom. Avant le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, on l'appelait le pain à la duchesse. C'était alors une pâtisserie en pâte à choux en forme de doigt, roulé dans des amandes. Au XIX<sup>e</sup> siècle, Antonin Carême, l'un des plus grand pâtissier de l'histoire, a l'idée de retirer les amandes, de la garnir de crème pâtissière au chocolat ou au café et de le recouvrir de sucre fondant. L'éclair était né !



**L'équipe de cuisine vous souhaite**

*Bon Appétit!*

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants: céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.



# Repas des écoles élémentaires et maternelles



Du lundi 17 au vendredi 21 septembre 2018

**SEMAINE 38**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Cœur de palmier vinaigrette	Pois chiches vinaigrette	Feuilleté au chèvre	Salade de pomme de terre	Concombres au fromage blanc
Plat du jour et accompagnement	Blanquette de veau	Rôti de bœuf au jus	Confit de poule	Sauté de porc	Poisson pané quartier de citron
	Riz	Haricots verts persillés	Brocolis au beurre	Carottes vichy	Penne rigate
Produit laitier	Emmental	Vache qui rit	Saint Paulin	Carré frais	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Onctueux chocolat	Yaourt aux fruits	Fruit	Madeleine

S:P: Sauté de dinde

La madeleine aurait été créée en 1755 dans le château de Commercy. Le roi Stanislas de Pologne y recevait Voltaire et Madame de Châtelet. Pour l'occasion, le roi demanda à sa cuisinière, Madeleine, de confectionner un gâteau inédit. Elle élaborait donc des gâteaux en forme de coquillage, qui furent appréciés par les convives. Le roi Stanislas de Pologne les apprécia tellement qu'il en envoya un colis à sa fille Marie, épouse de Louis XV. Marie tomba sous le charme de ces gâteaux et décida de les nommer Madeleine, en hommage à celle qui les avaient créés.



**L'équipe de cuisine vous souhaite**

*Bon Appétit!*

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants: céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.



# Repas des écoles élémentaires et maternelles



Du lundi 24 au vendredi 28 septembre 2018

**SEMAINE 39**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Radis + beurre	Rosette + cornichons	Salade de pommes de terre	Salade verte aux dés de fromage	Céleri remoulade
<b>Plat du jour et accompagnement</b>	Cordon bleu et ketchup	Paupiette de lapin sauce chasseur	Boulettes de bœuf à la tomate	Mijoté de dinde aux carottes	La marée sauce provençale
	Petit pois & carottes	Salsifis poêlés	Haricots verts persillés	Riz	Macaronis au beurre
<b>Produit laitier</b>	Cantal	Yaourt sucré	Cantadou	Samos	Brebicrème
<b>Dessert</b>	Semoule au lait	Fruit	Flan vanille	Fruit	Eclair chocolat

Les macaronis ont été importés en Italie par Marco Polo après son voyage en Chine, au XIIe siècle. Au départ, les macaronis se consommaient nature salés ou au fromage. Avec l'évolution de l'art culinaire et des méthodes de cuisson, de nombreuses recettes sont apparues pour agrémenter ce plat de pâtes. On peut parler de la sauce bolognaise, née dans la ville italienne de Bologne par exemple. La première usine de pâtes qui fabriqua des macaronis a été ouverte à Naples au début du XVIIIe siècle. Au fil des années, toute l'Europe et même les pays du Maghreb ont été conquis par ce type de pâtes. De nos jours, les macaronis restent les pâtes les plus vendues.



**L'équipe de cuisine vous souhaite**

*Bon Appétit!*

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants: céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.