

# Menus 2021

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Du 22 au 28 mars	Steak haché enfant Bavette à l'échalote adulte	Carottes râpées Poisson meunière	Poulet rôti	Betteraves rouges Boulettes de soja	Salade Sauté de porc	Rognon de veau Pomme de terre	Aspics au jambon Veau marengo
	Riz /Haricot vert	Purée	Petit pois carottes	Pâtes	Gratin de chou fleur	Bleu d'auvergne	Pomme Röstli/ Tomate provençale
	Gouda	Yaourt nature	Brie	Ile flottante	St Morêt	Fruit	Cantal/Bavarois
	Fruit frais		Fruit frais		Tarte chocolat		
	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Du 29 mars au 04 avril	Potage	Mortadelle Escalope de poulet	Champignons à la grecque Rôti de bœuf	Jambon Salade	Pomelos Hachis parmentier végétarien	Paupiette de dinde Pomme de terre	Asperges Sauté d'agneau
	Pâtes au saumon	Purée de brocolis	Pomme de terre/Carottes	Frites	Cote de blette	Pomme duchesse/Flageolets	
	Parmesan	Camembert	Yaourt aux fruits	Emmental	Kiri	Abondance	
	Fruit frais	Fruit frais		Salade de fruit	Crème dessert	Fruit frais	St Paulin/Nougat glacé
	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Du 05 au 11 avril	Saucisse de Strasbourg Pomme de terre au four	Potage courgette Sauté de dinde à la moutarde	Céleri rémoulade Omelette basquaise	Tomate au thon Normandin de veau	Aiguillette de colin Epinard	Endives au jambon Pomme de terre	Pâté en croûte Pintade aux poires
	Salade	Pâtes	Semoule	Petit Pois	Blé	Tartare ail et fines herbes	Pomme Pin/Poire pochée
	Vache qui rit	Fromage blanc	Mimolette	Fruit frais	Petit Louis	Fruit frais	Maroilles/Forêt Noire
	Fruit frais		Brownies		Fruit frais		
	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Du 12 au 18 avril	Sauté de bœuf aux poivrons	Salade	Potage Rôti de porc	Feuilleté au fromage Cordon bleu	Macédoine Paupiette de poisson	Chou farci Pomme de terre	Œuf Mimosa Magret de canard
	Pâtes	Lasagne végétarienne	Carottes	Purée de patate douces	Haricot vert	Pomme Dauphine/Aubergines	
	Babybel	Tomme de Savoie	Comté	Yaourt nature	Fruit frais	St Nectaire	Chèvre/Moelleux framboise
	Fruit frais	Yaourt à boire	Fruit frais			Fruit frais	
	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Du 19 au 25 avril	Spaghettis carbonara	Couscous	Betteraves rouges Rôti de dinde	Salade Steak de soja	Repas à thème Vacances de Pâques	Côtes de porc charcutière Pomme de terre	Rillettes Blanquette de veau
	Emmental râpé	Boulette/merguez	Lentilles	Pomme de terre		Emmental	Pomme Röstli/Petits légumes
	Fruit frais	Edam	Petit suisses	Cantadou		Fruit frais	Reblochon/Chou vanille
	Pain	Fruit frais		Riz au lait			
	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain



Menu 100% végétarien



Agriculture biologique



Label porc/volaille/bœuf français

Production locale



Label MSC (Pêche durable)



Fruits et légumes frais



Label AOP/IGP



# C'est bientôt Pâques... !

Une belle occasion pour les enfants d'aller à la chasse aux œufs, de dévorer leur trésor et d'en garder un bon souvenir...mais savez-vous ce que sont initialement les fêtes de Pâques ?

## C'est quoi Pâques ?



À l'origine Pâques est une fête chrétienne, qui se célèbre le dernier jour de la Semaine sainte, un dimanche donc !

Pâques est aujourd'hui également une fête qui célèbre la fin de l'hiver, le début du printemps, le retour du soleil et des beaux jours...

## Mais quel est donc le rapport avec les œufs et Pâques ?

Cette tradition s'explique par le fait que durant les 40 jours de Carême, les Chrétiens ne mangent pas d'œufs.



Ainsi tous les œufs pondus durant cette période n'étant plus consommables, étaient donnés aux enfants pour les décorer à l'occasion des fêtes de Pâques.

## Faites vos œufs vous-mêmes...



Pourquoi ne pas faire ses œufs de Pâques maison ?

C'est plus sain, plus gourmand et cela vous offre l'occasion de réaliser une super activité en famille !

Si vous avez des moules en forme d'œufs rien de plus simple, faites fondre le chocolat et ajouter tout ce qui vous plaira (noisettes, amandes, riz soufflé, fruits secs...)

Si vous n'avez pas de moules vous pouvez utiliser les coquilles d'œufs (que vous aurez préalablement vidées et nettoyées) ou encore un petit ballon pour réaliser des œufs de Pâques géants !

Laissez place à votre créativité et bonnes fêtes de Pâques !

