



Aussonne

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

- Entrée
- Plat principal
- Légumes
Féculeux
- Produit laitier
- Dessert

Salade de pomme de terre
Risoni au thon

Jambon grill au jus*

Poelée méridionale

Chanteneige

Crème à la vanille
Mousse au chocolat

Sans viande
Sans porc

veggie burger au jus
veggie burger au jus

Céleri rémoulade
Carottes rapées

Filet de poulet au curry

Pommes vapeur

Yaourt sucré

Madeleine
Galette bretonne

Crêpe au fromage

Salade Napoli
Hoki sauce au beurre blanc

Ratatouille

Pointe de brie

Fruit

Betteraves
Coleslaw

Bœuf bourguignon

Semoule

Petit moulé

Fruit 1
Fruit 2

galette végétale

Blé provençal
Salade Marco Polo

Nuggets

Petit pois et carottes

Yaourt aromatisé

Galette des rois

poisson meunière

Les familles d'aliments :

*présence de porc



GALETTE DES ROIS

Nos salades et plats composés:

Risoni au thon : pâtes, tomate, thon, poivron, vinaigrette
Céleri rémoulade: Céleri frais râpé, mayonnaise, vinaigre
Salade Napoli : tortis 3 couleurs, maïs, tomate, vinaigrette
Blé provençal : blé, poivrons, tomate, vinaigrette
Marco Polo : nouille, surimi, poivron, mayonnaise

Nos sauces

Sauce curry : curry, crème, roux, fond brun
Sauce beurre blanc : crème, beurre, citron

Le saviez vous ?

Depuis le 14eme siècle, on mange la galette des rois à l'occasion de l'épiphanie. La tradition veut que l'on partage la galette en autant de parts que de convives, plus une. Cette dernière, appelée « part du Pauvre », est destinée au premier pauvre qui se présenterait au logis.

La personne ayant dans sa part la fève est symboliquement couronnée roi ou reine. Ce dernier se doit d'offrir la prochaine galette et lorsqu'il y a un sujet, celui qui l'a, se doit d'offrir la boisson





Aussonne

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légumes
Féculents

Produit laitier

Dessert

Taboulé 
Salade mexicaine

Colin au citron

Choux fleurs béchamel

Carré président

Fruit 1
Fruit 2

Carottes rapées
Concombres bulgare
Mignonnettes de bœuf
en sauce

Pommes rissolées

Edam 

Compote 1
Compote 2

filet de poisson en sauce

Coleslaw

Sauté de porc à la
moutarde*

Blé

Yaourt aromatisé

Fruit 

Poisson meunière
Poisson meunière

Rosette*
Pâté de campagne*

Roti de dinde au jus

Haricots beurre

Cantafras

Flan caramel 
Liegeois vanille

Surimi mayo/veggie burger
Surimi mayo

Salade verte 
Salade Waldorf

Paupiette de veau
forestière

Duo pomme de terre
carottes

Fromage blanc sucré

Madeleine
Moelleux citron

paupiette de poisson

Sans viande
Sans porc

Les familles d'aliments :

*présence de porc

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés



Nos salades et plats composés

Taboulé: Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon

Salade mexicaine: haricots rouge, maïs, poivron rouge, petit pois

Coleslaw : chou blanc et carottes rapés

Salade Waldorf : Céleri, pomme, raisin sec, noix, sauce curry

Nos sauces:

Sauce blanche : crème, roux, bouillon

Sauce à la moutarde : Oignons, fond brun, moutarde, crème

Sauce forestière : oignon, champignons, fond, roux

Pourquoi consommer des fruits et légumes ?

Parce qu'ils sont riches en vitamines, en minéraux, en fibres et parce que leur effet favorable sur la santé a été démontré. Ils ont un rôle protecteur dans la prévention de maladies apparaissant à l'âge adulte, comme les cancers, les maladies cardiovasculaires, l'obésité, le diabète... Enfin et surtout, ils offrent une incroyable variété de saveurs, tout ce qu'il faut pour conjuguer santé et plaisir.

Source: www.mangerbouger.fr



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.



Aussonne

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Pomme de terre persillade
Blé provençal

Crêpe au fromage
Tarte au fromage

Salade marocaine

Oëuf mayonnaise
Surimi mayonnaise

Betteraves
Carottes rapées

Plat principal

Grignotines de porc au paprika*

Haché au bœuf à la tomate

Saucisse au jus*

Colin poêlé

Hachis parmentier

Légumes
Féculents

Haricots verts

Carottes persillées

Semoule aux épices

Pâtes

Produit laitier

Yaourt sucré

Carré président

Gouda

Saint Paulin

Chantailou

Dessert

Fruit 1
Fruit 2

Mousse au chocolat
Maestro vanille

Fruit

Fruit 1
Fruit 2

Crème vanille
Flan chocolat

Sans viande
Sans porc

Omelette à la tomate
Omelette à la tomate

filet de poisson en sauce

galette végétale
galette végétale

brandade de poisson



Les familles d'aliments

*présence de porc

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés

Nos salades et plats composés:

Blé provençal : blé, poivrons verts et rouge, tomate, oignon

Salade marocaine : concombre, pois chiche, tomate, vinaigrette

Hachis parmentier : purée de pomme de terre et viande hachée de boeuf.

Nos sauces:

Sauce au paprika : paprika, fond, oignon, roux



LE HACHIS PARMENTIER :

Le hachis Parmentier, ou hachis parmentier, est un plat à base de purée de pommes de terre et de viande de bœuf hachée. Ce gratin doit son nom à l'apothicaire, Antoine Parmentier, qui, convaincu que le tubercule pouvait combattre efficacement la disette, le fit goûter à Louis XVI.



Restaurant scolaire

Menus du 29 Janvier au 02 Février 2018



Aussonne	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade mexicaine Salade camarguaise	Taboulé Piémontaise	Céleri rémoulade	Salade Napoli Salade de lentilles	Salade verte Coleslaw
Plat principal	Colin sauce Nantua	Aiguillettes de volaille au jus	Roti de porc*	Poissonette + citron	Lasagnes
Légumes Féculents	Julienne de légumes	Gratin de brocolis	Petit pois	Epinards béchamel	***
Produit laitier	Tomme noire	Petit suisse aromatisé	Fromage	Fromage frais sucré	Pavé 1/2 sel
Dessert	Flan caramel Crème chocolat	Fruit 1 Fruit 2	Riz au lait	Fruit 1 Fruit 2	Crêpe
Sans viande Sans porc		Tarte au fromage	veggie burger veggie burger		lasagne au poisson

Les familles d'aliments :

*présence de porc



Nos salades et plats composés:

Salade mexicaine: haricots rouge, maïs, poivron rouge, petit pois

Salade camarguaise : riz, surimi, concombre, maïs, carotte

Piémontaise : pomme de terre, oeuf, tomate, cornichon

Salade Napoli : Tortis 3 couleurs, maïs, tomates, vinaigrette

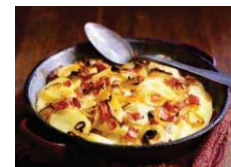
Nos sauces:

Sauce Nantua : tomate, fond de crustacés, fumet de poisson, roux

L'histoire de la Chandeleur

A l'époque des Romains, il s'agissait d'une fête en l'honneur du dieu Pan. Toute la nuit, les croyants parcouraient les rues de Rome en agitant des flambeaux. En 472, le pape en fait une fête religieuse, qui deviendra la célébration de la présentation de Jésus au temple. On organise alors des processions aux chandelles le jour de la Chandeleur, selon une technique précise : chaque croyant doit récupérer un cierge à l'église et le ramener chez lui en faisant bien attention à le garder allumé ! Ce cierge béni est censé avoir d'autres pouvoirs. On dit que quelques gouttes de sa cire versée sur des œufs à couvrir en assurent une bonne éclosion. Et aussi que sa flamme protège de la foudre si on l'allume pendant l'orage.





Aussonne

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Salade de haricots verts
Salade marocaine

Blé provençal
Salade Pêcheur

Rosette

Salade de pâtes
Pomme de terre persillade

Betteraves
Poireaux vinaigrette

Plat principal

Haut de cuisse de poulet
au jus

Hoki aux petits légumes

Haché au bœuf sauce
champignons

Roti de dinde au jus

Tartiflette*

Légume
Féculent

lentilles

Gratin de courgette

Riz

Haricots beurre

Produit
laitier

Petit suisse aux fruits

Camembert

Yaourt aromatisé

Fromage

Yaourt sucré

Dessert

Fruit 1
Fruit 2

Mousse au chocolat
Crème vanille

Fruit

Croisillon à l'abricots
Tarte aux pommes
normande

Fruit 1
Fruit 2

Sans viande
Sans porc

filet de poisson sauce madère
filet de poisson sauce madère

Sardines / veggie burger en sauce
Sardines

galette végétale au jus

Tartiflette au poisson
Tartiflette au poisson

Les familles d'aliments

*présence de porc

Fruits et
légumes

Vian-
des,
poissons
œufs

Céréales,
légumes
secs

Matières
grasses
cachées

Produits
laitiers

Produits
sucrés

Nos salades et plats composés:

Salade marocaine : concombre, pois chiche, tomate, vinaigrette

Blé provençal : blé, poivrons verts et rouge, tomate, oignon

Salade pêcheur : pomme de terre, thon, cornichon, olive noire

Salade de haricots verts: Haricots verts, tomate, maïs.

Tartiflette : pomme de terre, oignons, lardons, fromage à tartiflette.

Nos sauces:

Sauce champignons: Oignons, champignons, roux, et assaisonnement.

Il était une fois la tartiflette

Elle tire son nom de *tartiflâ*, la pomme de terre en savoyard. Directement inspirée par la *pela* (plat rustique à base de pomme de terre, oignons et reblochon), elle comporte en plus des lardons et du vin blanc, et se réalise au four. Elle remporta immédiatement un grand succès dans les stations de sport d'hiver avant d'être adoptée partout en Savoie... et dans toute la France.





Aussonne

Lundi

Mardi
Nouvel an chinois

Mercredi

Jeudi

Vendredi

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Céleri rémoulade
Chou vinaigrette

Filet de poulet au curry

Pommes rissolées

Petit suisse sucré

Fruit 1
Fruit 2

filet de poisson en sauce

Nems au poulet

*Sauté de porc au caramel**

Riz aux légumes chinois

Biscuit

Compote pommes ananas

Crêpe au fromage /galette végétale en sauce
galette végétale en sauce

Potage

Paleron de bœuf en sauce

Pâtes

Yaourt aromatisé

Fruit

poisson mariné au thym

Carottes rapées
Salade Waldorf

Saucisse à la tomate*

Semoule

Emmental

Compote 1
Compote 2

paupiette de poisson

paupiette de poisson

Salade verte
Concombre

Poissonette + citron

Pommes vapeur/ratatouille

Yaourt fermier

Madeleine
Sablé breton

Sans viande

Sans porc



Les familles d'aliments

*présence de porc



Nos salades et plats composés:

Salade Waldorf: Céleri, pomme, raisin sec, noix, sauce curry

Nos sauces:

Sauce curry: curry, crème, roux, fond brun

Quelques devinettes :

Savez-vous pourquoi les chats aiment se faire photographier ?

Parce qu'on leur dit : "sourit (souris)"!

Je mange des noisettes, grimpe dans les arbres mais ma particularité c'est surtout ma belle queue en panache. Qui suis-je?

L'écureuil!

De tous les légumes, quel est le plus courageux?

Le pois chiche

