



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

MAI-JUIN 2017 |

LAXOU



LE SAVIEZ-VOUS ?



60% de nos achats sont issus de filières courtes, c'est-à-dire qu'un seul intermédiaire nous sépare des producteurs et des fabricants. A la clé, des partenaires de proximité, sélectionnés pour la qualité de leur travail et de leurs produits.

édito

L'été est une période propice à la consommation de fruits et légumes frais. Profitez-en avec vos enfants pour faire le plein de fraîcheur et d'eau. Radis, tomate, concombre, melon, pêche, abricot se consomment aussi très simplement natures « à la croque », à l'occasion d'un pique-nique improvisé.

En juin, l'animation « Ile était une fois en Crète » apporte le soleil dans la cantine et donne un avant-goût de vacances...

Bel été à tous et bonne lecture !

Laurent Cotinaut
Directeur de la Cuisine Centrale

Laurent Garcia
Maire de Laxou



Les enfants poursuivent leur voyage à travers les îles et terminent l'année en beauté avec la découverte d'une destination méditerranéenne baignée de soleil : la Crète. Après les fruits exotiques des Antilles et les traditions folkloriques irlandaises, c'est toute l'histoire de cette île grecque, berceau de l'olympisme, qui est au cœur de l'animation. Les enfants se lancent des défis sportifs entre copains grâce à une cocotte à construire et découvrent la dernière histoire d'Héraclès avec Cuisto Rigolo.



EN MAI

On fait un geste pour la planète

Les animations Temps forts où l'on voyage et l'on s'amuse alternent avec les opérations de sensibilisation où l'on prend le temps de se soucier des gestes simples à adopter au quotidien pour aider notre planète à se sentir mieux.

Deux rendez-vous sont donnés aux enfants en mai avec « Moins de miette, c'est plus d'assiettes » et « Adoptons l'éco-attitude ».



ET « MOINS DE MIETTES, C'EST PLUS D'ASSIETTES »

Consultez les menus de la période au verso.

GÂTEAU GREC MIEL-AMANDE

Ingédients

- 1 yaourt grec (le pot du yaourt servira de doseur)
- 3 œufs
- 3 pots de farine
- 1 pot de sucre en poudre
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 cuillères à soupe de miel liquide
- 2 poignées d'amandes effilées
- 1/2 pot de lait
- 1 noisette de beurre + 1 cuillère à soupe de farine

Préparation :

- Préchauffer le four à 200°C, thermostat 6-7.
- Verser le contenu du yaourt dans un saladier.
- Ajouter les œufs et mélanger jusqu'à obtention d'un appareil lisse.
- Ajouter 3 pots de farine.
- Incorporer ensuite le pot de sucre en poudre, la levure et le sucre vanillé.
- Puis ajouter un 1/2 pot de lait et mélanger délicatement.
- Ajouter le miel et les amandes effilées.
- Beurrer et fariner le moule puis verser la préparation.
- Enfourner à mi-hauteur pendant environ 30 min et surveiller la cuisson de temps en temps.
- Attendre que le gâteau refroidisse avant de démouler.



Pour 6 personnes

Cuisto Rigolo

présente

EN MAI
« ADOPTONS
L'ÉCO-ATTITUDE »

EN JUIN
« ILE ÉTAIT UNE
FOIS LA CRÈTE »



Semaine du 1 au 5 mai					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		SALADE DU POMMIER		CONCOMBRES EN SALADE	SALADE PIÉMONTAISE
Plat principal		CARRY À L'INDIENNE (SAUTÉ DE DINDE, CURRY, CORIANDRE) 		FILET DE HOKI À LA BASQUAISE	BŒUF BOURGUIGNON
Garniture	FÉRIÉ	PETITS POIS		RIZ CRÉOLE	BROCOLIS
Produit laitier		EDAM		PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	BRIE
Dessert		GAUFRE LIÉGEOISE		COMPOTE DE POMMES-POIRES	FRUIT DE SAISON

Semaine du 8 au 12 mai					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		CHOU-FLEUR VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE		PÉPINETTES COUP DE SOLEIL	BETTERAVES ET MAÏS
Plat principal		BLANQUETTE DE VOLAILLE 		JAMBON BLANC SAUCE BARBECUE 	BOULETTES DE MOUTON À L'ORIENTALE
Garniture	FÉRIÉ	POMMES PURÉE		PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	SEMOULE
Produit laitier		PETIT COTENTIN		GOUDA	CAMEMBERT
Dessert		FRUIT DE SAISON		YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON

Semaine du 15 au 19 mai					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	SALADE DE RIZ	SALADE VERTE		CÉLÉRI VINAIGRETTE	RADIS CROC AU SEL
Plat principal	FRICASSÉE DE VOLAILLE À LA NORMANDE 	HACHIS PARMENTIER		COLIN AU BASILIC	PALETTE À LA DIABLE RÔTI DE DINDE À LA DIABLE
Garniture	CAROTTES VICHY	*****		CÉRÉALES GOURMANDES	HARICOTS VERTS À L'AIL
Produit laitier	EMMENTAL	SAINT-PAULIN		CARRÉ	BÛCHE DE LAIT MÉLANGE
Dessert	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT		COMPOTE DE POMMES	CLAFOUTIS AUX CERISES

Semaine du 22 au 26 mai					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	TOMATES ET CRUMBLE	*INDE* RAÏTA DE CONCOMBRES (CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC)			
Plat principal	GOULASH 	TIKKA MASSALA (VOLAILLE AUX ÉPICES ET AU YAOURT) 			
Garniture	COURGETTES ET POMMES DE TERRE À LA NAPOLITAINE	RIZ CRÉOLE		FÉRIÉ	FERMÉ
Produit laitier	FROMAGE BLANC	CANTAFRAIS			
Dessert	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMMES-MANGUES			

Semaine du 29 mai au 2 juin					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	RILLETES DE SARDINE TOMATÉES	SALADE DE POMMES DE TERRE À LA CIBOULETTE		SALADE DU MEUNIER	COURGETTES RAPIX
Plat principal	STEAK HACHÉ SAUCE POIVRADE 	POISSON PANÉ ET CITRON		RÔTI DE DINDE À LA FORESTIÈRE 	SAUTÉ DE PORC AU CARAMEL SAUTÉ DE DINDE* AU CARAMEL
Garniture	COQUILLETES	PETITS POIS		HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SEMOULE
Produit laitier	SAINT-PAULIN	TOMME BLANCHE		PETIT-SUISSE	CANTAFRAIS
Dessert	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPÉ AU CARAMEL		FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS

Semaine du 5 au 9 juin					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		RADIS ET BEURRE		TABOULÉ LIBANAIS	BETTERAVES EN SALADE
Plat principal		ÉMINCÉ DE VOLAILLE À LA BASQUAISE 		GOULASH DE BŒUF 	HOKI AUX PETITS LÉGUMES
Garniture	FÉRIÉ	CHOU-FLEUR PERSILLÉ		CRUMBLE DE COURGETTES AU FROMAGE ET HERBES DE PROVENCE	FARFALLINA
Produit laitier		GOUDA		MIMOLETTE	CAMEMBERT
Dessert		MADELEINE		VELOUTÉ AUX FRUITS MIXÉS	FRUIT DE SAISON

Semaine du 12 au 16 juin					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	MELON JAUNE	COQUILLETES COUP DE SOLEIL		MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON PÂTE DE VOLAILLE* ET CORNICHON	*LA CRÈTE* SALADE CRÉTOISE
Plat principal	SAUTÉ DE VOLAILLE SAUCE SUPRÊME 	OMELETTE PROVENÇALE		COLIN SAUCE AUX AGRUMES	HACHIS À LA GRECQUE (AVEC MOZZARELLA ET AUBERGINE)
Garniture	POMMES PURÉE AU FROMAGE	ÉPINARDS À LA BÉCHAMEL		RIZ CRÉOLE	*****
Produit laitier	EDAM	YAOURT NATURE		BRIE	PETIT MOULÉ
Dessert	LACTÉ À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	GÂTEAU AUX AMANDES ET MIEL

Semaine du 19 au 23 juin					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	SALADE PIÉMONTAISE	SALADE BULGARE		*FRAICH' ATTITUDE* MELON CHARENTAIS	TERRINE DE LÉGUMES AU FROMAGE ET AUX HERBES
Plat principal	TAJINE DE BŒUF 	MOELLEUX DE POULET TANDOORI		WRAP DE THON CRUDITÉS	JAMBON BLANC AU JUS
Garniture	HARICOTS VERTS	SEMOULE		*****	TORTI
Produit laitier	MUNSTER 	TOMME NOIRE		EMMENTAL	COULOMMIERS
Dessert	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ		SMOOTHIE FRAÏSE-PÂTEQUE	FRUIT DE SAISON