



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

MARS-AVRIL 2017 |

LAXOU



édito

Déjà le dernier trimestre de l'année scolaire. Pour l'aborder en toute sérénité, vos enfants ont besoin d'une alimentation variée, équilibrée et adaptée à leur âge. Le repas pris sur leur restaurant scolaire le midi leur apporte tout cela et leur offre en plus un moment de détente propice à l'évasion.

Découvrez dans cette lettre les animations prévues dans le restaurant en mars avec l'Irlande mise à l'honneur et une recette venue tout droit du Royaume-Uni à faire à la maison...

Bonne lecture !

Laurent Cotinaut
Directeur de la Cuisine Centrale

Laurent Garcia
Maire de Laxou



LE SAVIEZ-VOUS ?



Pour nous assurer du succès des plats que nous servons, nous nous appuyons sur l'observation des plateaux déposés par vos enfants en fin de repas. Les responsables des restaurants scolaires remplissent chaque jour, l'outil « C'Mon Goût » en notant, de 1 à 4, le niveau de consommation général des enfants (1 = les enfants n'ont pas mangé ; 4 = les enfants ont très bien mangé). Les résultats sont ensuite traités et analysés. Les recettes notées en-dessous de la moyenne sont alors ajustées pour qu'elles soient davantage appréciées.



Dans le cadre du programme d'animations, vos enfants sont invités à mettre le cap sur les îles ! Guidés par Cuisto Rigolo, ils ont démarré à la rentrée un voyage en 3 étapes.

Après une première escale d'une semaine aux Antilles en octobre, ils vont découvrir du 13 au 17 mars l'Irlande, ses légendes féériques et ses recettes typiques !

Les enfants abordent la culture irlandaise à travers une histoire racontée par Cuisto Rigolo sur sa rencontre avec le légendaire leprechaun. Pour en savoir plus, ils reçoivent des feuillets colorés qui invitent également à la lecture. Une partie se découpe et laisse à chacun la liberté de la colorier et de la coller sur une grande frise bien en vue dans le restaurant.

PETITS POIS À LA MENTHE

Ingrédients

- 400 g de petits pois frais ou surgelés
- 65 cl d'eau
- 1 à 2 grandes feuilles de menthe (environ 1cs)
- 2 petits oignons jaunes
- Sel et poivre

Préparation :

- Verser dans une casserole l'eau, les petits pois, la feuille de menthe et les petits oignons coupés en 4.
- Ajouter une petite cuillère à café de sel.
- Porter à ébullition et laisser cuire à frémissement 15 min. Les petits pois doivent être fondants.
- Verser les petits pois dans un saladier ou dans le bol d'un blender et mixer tout en ajoutant le jus de cuisson petit à petit pour obtenir la bonne consistance.
- Poivrer et filtrer à la passoire pour obtenir un velouté bien lisse.



Pour 4 personnes



Les animations pour fêter les beaux jours

L'arrivée du printemps symbolise le réveil de la nature, l'arrivée de premiers bourgeons, des fruits et légumes primeurs. Pour célébrer ce renouveau, les équipes de restauration proposent le repas de Printemps en avril autour d'un plat et d'un dessert festifs traditionnels.

Cuisto Rigolo présente












EN MARS
« ILE ÉTAIT
UNE FOIS
L'IRLANDE »




















EN AVRIL
« REPAS DE
PRINTEMPS »



Consultez les menus de la période au verso.

Semaine du 13 au 17 mars				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
  SALADE VERTE VINAIGRETTE CRÉMEUSE	 SALADE DE POMMES DE TERRE À LA CIBOULETTE		 *L'IRLANDE* SALADE CREAM ET CHEDDAR	TABOULÉ À L'ORIENTALE
 HACHIS PARMENTIER 	SAUTÉ DE VOLAILLE SAUCE TANDOORI 		FISH AND CHIPS (POISSON MEUNIERE ET POMMES FRITES) SAUCE CHAPEAU MELON	PALETTE À LA DIABLE RÔTI DE DINDE* À LA DIABLE
*****	HARICOTS VERTS À L'AIL		*****	PETITS POIS
 SAINT-PAULIN	 CARRÉ		RONDELÉ AIL ET FINES HERBES	YAOURT NATURE SUCRÉ
 CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		 APPLE CRUMBLE	FRUIT DE SAISON

Semaine du 20 au 24 mars					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<div><div>LOCAL</div><div>CHOU ROUGE VINAIGRETTE</div></div>	<div><div>LOCAL</div><div>BETTERAVES VINAIGRETTE</div></div>		<div><div>LOCAL</div><div>CÉLERI VINAIGRETTE</div></div>	<div><div>BIO</div><div>LOCAL</div><div>SALADE COLESLAW</div></div>
Plat principal	<div><div>ÉMINCÉ DE BŒUF AU CURRY</div><div></div></div>	<div><div>JAMBON BLANC SAUCE BARBECUE</div><div></div><div><div>RÔTI DE DINDE* SAUCE BARBECUE</div></div></div>		<div><div>CORDON BLEU</div></div>	<div><div>MARMITE DE POISSON À L'ORIENTALE</div></div>
Garniture	<div><div>BIO</div><div>CAROTTES VICHY</div></div>	<div><div>BIO</div><div>COQUILLETES</div></div>		<div><div>GRATIN DE POTIRON</div></div>	<div><div>RIZ CRÉOLE</div></div>
Produit laitier	<div><div>BRIE</div></div>	<div><div>LOCAL</div><div>EMMENTAL</div></div>		<div><div>BIO</div><div>EDAM</div></div>	<div><div>PETIT MOULÉ</div></div>
Dessert	<div><div>MADELEINE</div></div>	<div><div>FRUIT DE SAISON</div></div>		<div><div>MIXED</div><div>VEGETARIAN</div><div>LOCAL</div><div>FROMAGE BLANC AU KIWI</div></div>	<div><div>BIO</div><div>LOCAL</div><div>COMPOTE POMME-BANANE</div></div>

Semaine du 3 au 7 avril					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<div></div> <div>SALADE DU MEUNIER</div>	<div><div></div><div></div></div> <div>CÉLÉRI VINAIGRETTE</div>		<div></div> <div>SALADE DE CHOU-FLEUR À L'INDIENNE</div>	<div><div></div><div></div></div> <div>CONCOMBRE À LA CRÈME DE BOURSIN</div>
Plat principal	<div>COLOMBO DE VOLAILLE</div> <div></div>	<div>PARMENTIER DE POISSON</div>		<div>STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE</div> <div></div>	<div>RÔTI DE PORC AU JUS</div> <div></div> <div>RÔTI DE DINDE* AU JUS</div>
Garniture	<div></div> <div>TRIO DE LÉGUMES</div>	*****		<div></div> <div>BLÉ TENDRE</div>	<div></div> <div>ÉPINARDS HACHÉS À LA BÉCHAMEL</div>
Produit laitier	<div>PYRÉNÉES</div>	<div>FROMAGE DEMI-SEL</div>		<div>COULOMMIERS</div>	<div></div> <div>CARRÉ</div>
Dessert	<div>FRUIT DE SAISON</div>	<div><div></div><div></div></div> <div>SMOOTHIE AU KIWI</div>		<div>FRUIT DE SAISON</div>	<div>YAOURT AROMATISÉ</div>

Semaine du 17 au 21 avril					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée					
Plat principal					
Garniture					
Produit laitier					
Dessert					