



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



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 féeriques 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.

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.

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



Pour 4 personnes

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.

Cuisto Rigolo présente

EN MARS
« ILE ÉTAIT UNE FOIS L'IRLANDE »



EN AVRIL
« REPAS DE PRINTEMPS »



Consultez les menus de la période au verso.

Entrée

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---------------------------------|------------------------------|--|-----------------------|----------|
| RADIS CROC AU SEL | ŒUF DUR VINAIGRETTE | CŒURS DE PALMIER EN SALADE | MACÉDOINE MAYONNAISE | |
| SAUTÉ DE PORC SAUCE ESTÉREL | COLIN SAUCE CITRON | RÔTI DE DINDE SAUCE MIEL ET POIVRONS | BŒUF STROGANOFF | |
| CÉRÉALES GOURMANDES | CHOU-FLEUR À LA BÉCHAMEL | POMMES VAPEUR PERSILLÉES | POËLÉE DE LÉGUMES | |
| VACHE QUI RIT | GOUDA | PETIT-SUISSE ET SUCRE | CAMEMBERT | |
| CUBES DE PÊCHES AU SIROP | YAOURT AROMATISÉ | FRUIT DE SAISON | GÂTEAU AU YAOURT | |

Semaine du 13 au 17 mars

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------------------------|---|----------|--|----------------------------|
| SALADE Verte VINAIGRETTE CRÈMEUSE | 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 MEUNIÈRE ET POMMES Frites) SAUCE CHAPEAU MELON | PALETTE À LA DIABLE |
| ***** | HARICOTS VERTS À L'AIL | ***** | | RÔTI DE DINDE* À LA DIABLE |
| SAINTE-PAULIN | CARRÉ | | RONDELÉ AIL ET FINES HERBES | YAOURT NATURE SUCRÉ |
| CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT | FRUIT DE SAISON | | APPLE CRUMBLE | FRUIT DE SAISON |

Eveil et Gout

Semaine du 20 au 24 mars

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|----------------------------------|
| CHOU ROUGE VINAIGRETTE | BETTERAVES VINAIGRETTE | CÉLERI VINAIGRETTE | SALADE COLESLAW | |
| ÉMINCÉ DE BŒUF AU CURRY | JAMBON BLANC SAUCE BARBECUE | RÔTI DE DINDE* SAUCE BARBECUE | CORDON BLEU | MARMITE DE POISSON À L'ORIENTALE |
| CAROTTES VICHY | COQUILLETTES | | GRATIN DE POTIRON | RIZ CRÉOLE |
| BRIE | EMMENTAL | EDAM | PETIT MOULÉ | |
| MADELEINE | FRUIT DE SAISON | FROMAGE BLANC AU KIWI | COMPOTE POMME-BANANE | |

Semaine du 27 au 31 mars

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|----------|-------------------------------|--|
| SALADE DE BROCOLI AUX AMANDES | SALADE MILANAISE | | SALADE EXOTIQUE | SALADE Verte VINAIGRETTE AU CITRON |
| FRICASSÉE DE VOLAILLE CRÈME ET CHAMPIGNONS | OMELETTE À LA PROVENCALE | | FILET DE POISSON SAUCE CRÈOLE | GOUHASH À LA HONGROISE |
| SEMOLLE | Ratatouille NIÇOISE ET POMMES DE TERRE | | POMMES PURÉE | CHOU VERT À LA POLONAISE |
| CANTAL | VACHE QUI RIT | | MUNSTER | FRAIDOU |
| FRUIT DE SAISON | LACTÉ À LA VANILLE | | FRUIT DE SAISON | BARRE BRETONNE |

Eveil et Gout

Semaine du 3 au 7 avril

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------------|------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|
| SALADE DU MEUNIER | CÉLERI VINAIGRETTE | SALADE DE CHOU-FLEUR À L'INDIENNE | CONCOMBRE À LA CRÈME DE BOURSIN | |
| COLOMBO DE VOLAILLE | PARMENTIER DE POISSON | STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE | RÔTI DE PORC AU JUS | RÔTI DE DINDE* AU JUS |
| TRIO DE LÉGUMES | **** | BLÉ TENDRE | ÉPINARDS HACHÉS À LA BÉCHAMEL | |
| PYRÉNÉES | FROMAGE DEMI-SEL | COULOMMIERS | CARRÉ | |
| FRUIT DE SAISON | SMOOTHIE AU KIWI | FRUIT DE SAISON | YAOURT AROMATISÉ | |

Semaine du 10 au 14 avril



Eveil et Gout

Semaine du 17 au 21 avril



Semaine du 24 au 28 avril

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|------------------------------|--|---|
| TARTINE GOURMANDE | SALADE DE FONDS D'ARTICHAUT | | SALADE Verte VINAIGRETTE CRÈMEUSE | *REPAS DE PRINTEMPS* RADIS ET BEURRE |
| ÉMINCÉ DE VOLAILLE SAUCE AIGRE-DOUCE | MARMITE DE POISSON SAUCE AUX LÉGUMES | TORTI SAUCE BOLOGNAISE | JAMBON BLANC SAUCE AUX CHAMPIGNONS | RÔTI DE DINDE* AUX CHAMPIGNONS |
| CAROTTES VICHY | POMMES À LA VAPEUR PERSILLÉES | **** | | HARICOTS VERTS PERSILLÉES |
| FROMAGE DEMI-SEL | CAMEMBERT | TOMME DE VEZOUZE | | YAOURT NATURE SUCRÉ |
| COCKTAIL DE FRUITS | FRUIT DE SAISON | CRÈME DESSERT AU CARAMEL | CAKE AU CHOCOLAT ET NOIX DE COCO | |