












MENUS RESTAURANT SCOLAIRE
Semaine du 03 au 07 octobre 2022

LUNDI	MARDI
 <i>Tomates vinaigrette à l'échalotte</i> <i>Escalope de poulet à la crème et Spaghetti</i> <i>Brebicrème Poiros au sirop</i>	<i>Potage poireaux et pommes de terre</i>  <i>Filet de colin mariné à la provençale et Riz</i> <i>Vache Picon Crème dessert chocolat</i>
MERCREDI	JEUDI
<i>Mortadelle *</i> <i>Normandin de veau sauce aux oignons et Pommes vapeur</i> <i>Kiri</i>  <i>Clafoutis tutti frutti</i>	 <div style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 10px; text-align: center;">  <i>Taboulé</i> <i>Nuggets de fromage</i>  <i>Haricots verts</i> <i>Banane</i> </div>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <i>Salade surprise</i> <i>Pâtes, tomates, maïs, mayonnaise.</i> <i>Steak haché de bœuf</i>  <i>Beignets de chou-fleur</i> <i>Petit suisse aux fruits</i> <i>Kiwi</i> 	<p style="text-align: center;">« INFORMATIONS »</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤ <i>* Plat contenant du porc</i> ➤ <i>En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire</i>



LES ALIMENTS DANS TOUS LES SENS

SEMAINE DU GOUT 2022

LA VUE : le rôle des yeux

La vue est l'un des premiers sens qui est en éveil quand il s'agit de manger, elle permet d'anticiper le goût et influencer notre désir d'y goûter ou non !!

Lundi 10 octobre

Œuf dur sauce cocktail 

Sauté de veau safrané

Trio de légumes
(Carottes, Chou-fleur, brocolis)

Mimolette

Variété de pommes
(Red chief, golden, granny)

Jeudi 13 octobre

Concombre vinaigrette à la menthe

Couscous végétarien (pc) 

Yaourt à la vanille 

Tarte à la mangue

L'ODORAT : le rôle du nez

Le nez est capable de distinguer quelques 20 000 parfums. Les odeurs sont captées par les cavités nasales avant et pendant que l'on mange. L'odeur que dégage un plat participe également à la première perception.

LE TOUCHER : le rôle de la peau et de la bouche

Le toucher nous permet d'identifier la texture des aliments et participe à leurs perceptions : dur, mou, moelleux, râpeux, onctueux, chaud, froid...

Mardi 11 octobre

Betteraves, féta et noix

Mini donuts de poulet corn flakes et pépites de fromage

Frites

Raisin

Mercredi 12 octobre

Salade verte

(Sauce balsamique au miel)

Tartiflette* (pc) 

Crème Popcorn

LE GOÛT : le rôle de la bouche

Le goût est l'un des 5 sens qui renseigne sur la saveur et la composition des aliments. Les papilles situées sur la langue permettent de détecter si un aliment est acide, amère, salé ou sucré.

Vendredi 14 octobre

Tomate vinaigrette 

Filet de lieu noir façon papillote 

Jeunes carottes caramélisés et graines de sésame

Petit filou 











Cookies à la vanille et aux pépites de chocolat

L'OUÏE : le rôle des oreilles

Les sons que font les aliments lors de la préparation et de la mastication façonnent ou éveillent des souvenirs et des goûts dans la mémoire des enfants et influent sur l'appréciation des aliments. Ainsi l'ouïe intervient aussi sur notre comportement alimentaire.



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE
Semaine du 17 au 21 octobre 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Pommes de terre au thon</i></p> <p><i>Cordon bleu</i> <i>Beignets de courgettes</i></p> <p> <u>Croc'lait</u> <u>Pomme</u> </p>	 <p><u>Carottes râpées</u> </p> <p><u>Lasagnes végétariennes (pc)</u></p> <p><u>Petit suisse sucré</u></p> <p><u>Eclair au chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade Louisiane</i> <i>Tomates, haricots rouges, maïs</i></p> <p><i>Crêpinette au jus *</i> <i>Pommes sautées</i></p> <p> <i>Vache qui rit</i> <u>Mousse noix de coco</u></p>	<p><i>Salade de pâtes au surimi</i> </p> <p> <i>Chipolatas grillées*</i></p> <p><i>Légumes Wok</i> </p> <p><i>Julienne de légumes, h.verts, brocolis, soja, sésame.</i></p> <p> <u>Yaourt aromatisé</u> <u>Orange</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Feuilleté hot dog*</i></p> <p> <i>Filet de colin poêlé au beurre</i> <i>Ratatouille et pommes de terre</i></p> <p><u>Boursin ail et fines herbes</u> <u>Liégeois chocolat</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤ <i>* Plat contenant du porc</i> ➤ <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire

