

# La gazette

mai/juin 2017

# des Marmitons n°19

L'INFO SUR LA RESTAURATION MUNICIPALE DE VOS ENFANTS



L'école Langevin, école pilote du projet.

## Jetez, c'est pesé !

Courant septembre, la cuisine municipale mettait en place un projet "anti gaspillage". Ce projet piloté par un groupe de travail est composé de représentants comme directeur de la cuisine municipale, le responsable de production, le responsable des offices, la responsable administrative et financière, un agent d'office, le coordinateur des ATSEMS et une ATSEM, la coordinatrice périscolaire, une directrice périscolaire, un adjoint et une animatrice.

Il se déroule dans les écoles pilotes Cocteau, Curie, Langevin, Renoir, Wallon et Jaurès. Enfin, l'analyse des pesées est effectuée lors des commissions restauration.

Autant d'actions permettant de mieux comprendre et gérer les aliments non consommés. Un début de travail qui devrait s'étendre à d'autres offices municipaux avec pour objectif commun : adapter la consommation réelle des écoliers et mettre fin au gaspillage !

## Tzatziki... quoi ?!

Jeudi 18 mai les cantines traversent les frontières et nous emmènent en Grèce. L'occasion de découvrir l'une de ses spécialités : le Tzatziki... pas facile à dire mais délicieux à déguster. Composé de yaourt épais, de concombres (préalablement mis à dégorger) et d'oignons et d'ail, le tzatziki est généralement assaisonné avec de l'huile d'olive et des herbes, auxquelles on peut ajouter une cuillerée de vinaigre. On retrouve un plat similaire dans de nombreux pays tels que la Turquie, l'Irak et l'Arménie. Bon appétit !



## Dehors et au soleil !

Jeudi 22 juin, chacun croisera les doigts pour que soleil et chaleur soient au rendez-vous ! Effectivement ce midi-là, la cour entière s'ouvrira aux enfants pour un repas froid en extérieur ! Difficile ensuite de rejoindre les classes après ce moment au goût de pique-nique de grandes vacances !

## Concours des menus... derniers nominés !

Leurs menus auront-ils un goût de fruits et légumes délicieusement mûris par le soleil ? En tous les cas, les élèves des groupes scolaires Langevin et Cocteau seront les derniers participants au "Concours des menus". La fin d'une saison d'éducation nutritionnelle, aux côtés de la diététicienne, qui reprendra dès la rentrée !



## Comment tu t'appelles ?

Récipient en inox, utilisé pour faire monter les blancs en neige ou mélanger les ingrédients, mon fond arrondi facilite l'utilisation du fouet. Mon nom va te surprendre et sûrement te faire sourire !! Trouve le grâce au rébus !



Réponse : un cul de poule



## Bonnes vacances

# RESTAURATION SCOLAIRE

# MAIS

## Menus des mois de mai / juin 2017

élaborés par notre diététicienne, susceptible d'être modifiés.  
Validés par la commission municipale.

MAI 2017

[Inscrivez vos enfants avant le 25 avril]

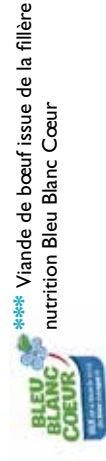
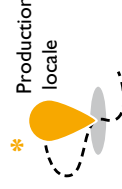
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 <sup>ER</sup> MAI <i>Férié</i>	2 MAI Salade verte Lasagne au thon Ail & fines herbes Flan caramel <b>BIO**</b> <i>Quatre quart Fruit</i>	3 MAI Céleri rémoulade Steak haché de veau Piperade et riz Cantal Fruit <i>Baguette et confiture Lait</i>	4 MAI Concombres Sauté de dinde aux olives Poêlée de légumes Bûche mi-chèvre Brownies <i>Gâteau aux amandes Jus de fruits</i>	5 MAI Chou fleur en salade Jambon blanc* (SP : volaille) Pommes campagnardes Danonino rigolo Fruit <i>Barre de céréales Compote</i>
8 MAI <i>Férié</i>	9 MAI Tomates vinaigrette Hachis végétal Samos Compote <i>Pain au lait Fruit</i>	10 MAI Pizza Queue de truite sauce ciboulette Haricots verts Leerdamer Fruit <i>Baguette et chocolat Jus de fruit</i>	11 MAI Taboulé Poulet rôti Brocolis <b>BIO**</b> Fromage blanc Fruit <i>Lunette abricots Fruit</i>	12 MAI Carottes râpées Rôti de veau sauce brune Billes de polenta Brie Mousse au chocolat lait <i>Gaufre Compote</i>
15 MAI Rillettes de maquereau Navarin d'agneau Printanerie de légumes Cantafrais Fruit <i>Baguette et confiture Lait</i>	16 MAI Pastèque Boulette végétale sauce tomate Courgettes et blé Gouda Gélifié vanille <i>Génoise roulée Compote</i>	17 MAI Macédoine de légumes Rôti de porc* (SP : dinde) sauce aux câpres Lentilles Fromage blanc Fruit <i>Gaufre Jus de fruit</i>	18 MAI <b>ANIMATION GRÈCE</b> Tzatziki Moussaka, riz Yaourt à la grecque Biscuit aux amandes <i>Brioche tranchée Fruit</i>	19 MAI Melon Filet de merlu sauce crevettes Semoule Comté Dessert ligeois caramel <i>Meloux au citron Fruit</i>
22 MAI Betteraves Fondant de bœuf*** Purée de Panais <b>BIO**</b> St Nectaire Fruit <i>Brioche tranchée Compote</i>	23 MAI Carottes râpées Paëlla au poisson Riz Yaourt brassé <b>BIO**</b> Pomme au four <i>Baguette et confiture Lait</i>	24 MAI Salade Cordon bleu Haricots beurre Mimolette stick Gâteau de riz <i>Barre de céréales Fruit</i>	25 MAI <i>Férié</i>	26 MAI Tomates Wings de poulet Pommes simles Camembert Ananas au sirop <i>Crêpe fourrée chocolat Fruit</i>
29 MAI Saucisses lentilles Petit Suisse Fruit <i>Pain au lait Lait</i>	30 MAI Concombres vinaigrette Omelette Epinards et pommes de terre Babybel Pêche au sirop <i>Baguette et chocolat / Fruit</i>	31 MAI Betteraves vinaigrette Sauté de veau Farfalles Carré frais président Fruit <i>Madelines Compote</i>		

JUN 2017

[Inscrivez vos enfants avant le 25 mai]

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
5 JUN <i>Férié</i>	6 JUN Salade verte vinaigrette Lasagne au thon Samos Hanby <i>Barre de céréales Fruit</i>	7 JUN Melon Poulet rôti aux herbes Choux fleurs à la milanaise Emmental Gâteau aux pommes <i>Baguette et fromage Compote</i>	8 JUN Macédoine de légumes Bouillabaisse Danonino rigolo Fruit <i>Madelines Fruit</i>	9 JUN Taboulé Rôti de bœuf*** au jus petits pois carottes Yaourt brassé <b>BIO**</b> Fruit <i>Quatre quart Lait</i>
<p><b>DU 12 AU 16 MARS</b></p>				
19 JUN Acras de monie Agneau au curry Haricots verts Comté Fruit <i>Brioche tranchée Compote</i>	20 JUN Salade de tomates Hachis Parmentier (végétal) Brie Pomme saveur Barbe à papa <i>Baguette et confiture / Lait Compote</i>	21 JUN Pastèque Rôti de dinde au jus Coquillettes Petit Suisse Dessert <i>Fête de la musique</i> <i>Lunette / Fruit</i>	22 JUN Pommes de terre au thon Pavé de colin sauce citron Brocolis St Paulin Fruit <i>Barre de céréales Cocktail de fruits</i>	23 JUN <b>Repas froid</b> Assortiment de crudités Poulet froid et sauces Chips Fromages Gaufre chantilly <i>Quatre quart Compote</i>
26 JUN Carottes râpées aux olives Sauté de poulet KORMA Riz Fromage ail et fines herbes Dessert ligeois vanille <i>BN / Fruit</i>	27 JUN Saucisson sec* (SP : volaille) Filet de poisson frais selon arrivage Ratatouille et blé Mimolette stick Fruit <i>Pain au lait Compote</i>	28 JUN Crêpe au fromage Omelette Petits pois aux oignons St Nectaire Fruit <i>Baguette et chocolat Lait</i>	29 JUN Concombres à la crème Rôti de porc* (SP : dinde) au jus, haricots beurre Bûche mi-chèvre Gâteau au chocolat <i>Génoise roulée aux abricots Fruit</i>	30 JUN Melon Steak haché Pommes Dauphines Yaourt Compote de pommes <i>Baguette et fromage fondu Fruit</i>

\* Quand de la viande de porc est inscrite au menu un plat de substitution est systématiquement proposé.



Inscrivez vos enfants et payez la cantine grâce au **PORTAIL familles**



01 30 69 18 58 - [www.trappes.fr](http://www.trappes.fr)