

La gazette

mars/avril 2016

des Marmitons n°14

L'INFO SUR LA RESTAURATION MUNICIPALE DE VOS ENFANTS



Concours de menus : place aux futurs étoilés de Trappes

Alors que début février, on découvrait les nouveaux étoilés chez les grands chefs cuisiniers, c'est au tour des participants au "concours de menus" de recevoir leur récompense, les 10 et 11 mars. Cette fois-ci, ce sont des élèves des groupes scolaires Flaubert et Renoir qui ont pu laisser libre cours à leur envie culinaire. Après avoir été formés à l'éducation nutritionnelle, chacun des "cuisiniers en herbe" a proposé un menu. Les menus choisis parmi les propositions des élèves seront servis dans toutes les écoles du 21 au 25 mars 2016.

Tous à vos livres de recettes, la prochaine édition du "concours de menus" se déroulera en juin dans deux autres écoles de la ville.

Micka pâtissier ?

Alors que chacun connaît le célèbre chanteur, ce Micka-là va vous régaler le 14 avril avec son fameux dessert « la tarte Tropézienne ». Mais savez-vous que ce gâteau, mondialement connu, n'est pas une recette typiquement du Sud de la France ?

Effectivement, en 1955, Alexandre Micka ouvre une pâtisserie à Saint-Tropez, qui n'est encore qu'un village calme, loin de l'agitation et de la foule actuelle. D'origine polonaise, il s'inspire d'une recette de sa grand-mère et crée cette brioche onctueuse, recouverte de grains de sucre et fourrée d'une crème dont la recette reste à ce jour encore secrète. Alors qu'il fournit les repas pour l'équipe d'un film tourné dans le village, sa « brioche » devient vite la gourmandise de tous, et notamment de la comédienne Brigitte Bardot, coqueluche de l'époque. Comme elle lui conseille de lui trouver un nom, il choisit « la tarte Tropézienne ». Et c'est ainsi qu'elle va se faire connaître et apprécier de tous en France comme à l'étranger.

Preuve de son succès, elle se décline aujourd'hui en forme de coeur, en choux individuels, à la fraise ou à la framboise...

Quiz tout chocolat ...

Le repas du vendredi 29 mars sera l'occasion de manger du chocolat, mais d'après vous que fait-on quand on torréfie les fèves de cacao ?



- On les écrase
- On les fait griller
- On les épiluche

Bien joué ! Cela signifie qu'on les fait griller sans liquide, ni matière grasse.

Ainsi on retire l'eau qu'elles contiennent et on développe leur arôme. Attention, ce procédé, qui permet de les sécher, n'est pas une cuisson.



Comment tu t'appelles ?

Spatule en caoutchouc, idéale pour remuer une préparation qui risque d'attacher au fond de la casserole ou pour vider un saladier ou une casserole sans rien perdre de son contenu, je suis une ...

Réponse : une Maryse

Un rébus avant le repas ?



Réponse : A la boulangerie c'est à toi de jouer !

La gazette des Marmitons n°14 - février 2016 - Directeur de la publication : Guy Malandain - Rédaction : cuisine centrale les Marmitons - Maquette et photos : direction de la communication - Impression : Mairie de Trappes-en-Yvelines - 1 900 ex - Dépôt légal à parution.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus

Menus des mois demars/avril 2016
élaborés par notre diététicienne
et validés par la commission municipale.

MARS 2016

[Inscrivez vos enfants avant jeudi 25 février]

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	1^{er} MARS Potage Pavé de hoky sauce à l'oseille Carottes et coquillettes Fruit de saison Gaufre Compote de fruits	2 MARS Salade verte Saucisse* de Frankfort (SP : saucisse de volaille) Gratin Dauphinois Fromage des Pyrénées Mousse au chocolat Baguette & beurre Fromage blanc	3 MARS Betteraves en salade Galopin de veau sauce mouardé Lentilles du Puy Label rouge Cantal Fruit de saison Brioche/Lait	4 MARS Concombres vinaigrette Filet de poisson frais sauce citron Epinards à la crème Yoco aux fruits Tarte aux pommes Baguette et barre chocolat Fruit
7 MARS Coupelle de canard Brandade de moru Petit Louis coque Fruit de saison BIO**	8 MARS Taboulé Pavé du fromager Gratin de chou fleur Petit Suisse aromatisé Fruit de saison Baguette et confiture Compote de fruits	9 MARS Carottes râpées vinaigrette Escalope de dinde au jus Purée de pommes de terre Tome blanche Liegots aux fruits Beignet Lait	10 MARS Salade de tomates Pavé de colin sauce basquaise Courgettes persillées Comté Bûgnes au sucre Lunette au chocolat Fruit	11 MARS Emincé de chou blanc vinaigrette Navarin d'agneau Petits Pois Fol épi Compote de poire Baguette et pâte à tartiner sirop
14 MARS Salade de pommes de terre Sauré de boeuf *** marengo Haricot verts Edam BIO** Fruit de saison Brioche tranchée jus de fruits	15 MARS Salade verte Jambon* blanc (SP : jambon de volaille) Coquillettes Brebette Crème dessert vanille Baguette et barre de chocolat Fruit	16 MARS Tomates Pavé de merlu sauce crème Purée de carottes Brie Yaourt brassé et purée de fraise Gaufre / Fruit	17 MARS Menu bio Salade de pâtes au curry Omelette nature Blé mondé aux champignons de Paris Petit malin aux fruits Pomme Baguette et confiture / Lait	18 MARS Potage Beignets de poisson et citron Ratatouille et riz Brique Maubert Fruit de saison Marbré Compote de fruits
28 MARS Férialé	29 MARS Coupelle de volaille Lasagne au thon Emmental / Fruit «Chocolat de Pâques» Lunette aux fraises / Fruit	30 MARS Betteraves BIO** en salade Hachis parmentier de canard Tome blanche Fruit de saison Baguette et confiture Lait	31 MARS Carottes râpées vinaigrette Rôti de veau au romarin Poêlée de légumes & Blé Camembert Crème brûlée Quatre-quart Fruit	



Du 21 au 25 mars

Concours des menus

avec les élèves des écoles Renoir et Flaubert



AVRIL 2016

[Inscrivez vos enfants avant vendredi 25 mars 2016]

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
4 AVRIL Betterave Tajine d'agneau Semoule Babylé emmental Fruit de saison Madelaines Compote de fruits	5 AVRIL Céleri et carottes Omelette reblochon Haricots verts Yaourt nature Éclair au chocolat Baguette et chocolat Fruit	6 AVRIL Salade et maïs Rôti de dinde au jus Pommes de terre Gouda BIO** Gélatif vanille Brioche Fruit	7 AVRIL Saucisson* et cornichon (SP : terrine de volaille) Filet de poisson frais sauce normande Purée de courgettes Fromage blanc aromatisé Beignet / Lait	1^{er} AVRIL Potage Poulet sauce blanche Riz Petit suisse Fruit de saison BIO** Baguette et pâte à tartiner Compote de fruits
11 AVRIL Taboulé Emincé de dinde au jus Carottes persillées Yaourt nature Fruit de saison Baguette et confiture Compote de fruits	12 AVRIL Concombres à la crème Spaghettis bolognaise Mimolette Purée de pomme banane Lunette au chocolat Fruit	13 AVRIL Pizza Sauté de veau sauce champignons Jardinière de légumes Boursin Fruit de saison Gaufre / Yaourt nature	14 AVRIL ANIMATION PACA Tomate à l'huile d'olive Aloï de cabillaud et ses légumes Fromage de chèvre Tarte Tropézienne Baguette et pâte à tartiner / Fruit	15 AVRIL Salade verte Echine* 1/2 sel (SP : rôti de dinde) Haricots blancs sauce tomate Comté Ile flottante Brioche tranchée / Jus de fruit
18 AVRIL Carottes râpées vinaigrette Daube de boeuf *** à la provençale Purée de pommes de terre Samos Compote pomme fraise Quatre-quart / Fruit	19 AVRIL Betteraves BIO** vinaigrette Cordon bleu Ratatouille et riz Petit suisse Fruit de saison Baguette et confiture Lait	20 AVRIL Emincé de chou blanc Pilons de poulet au paprika Tortis Fromage des pyrénées Crème caramel Beignet / Fruit	21 AVRIL Céleri remoulade Boulettes de mouton à l'orientale Semoule Tome blanche Fruit de saison Marbré Compote de fruits	22 AVRIL Courgettes râpées Saumonette sauce citron/câpres Bricolés Fromage blanc Gâteau de riz Baguette et fromage Fruit
25 AVRIL Concombres vinaigrette Sauté de dinde marengo Pommes smilts Cantal Yaourt brassé au coulis de pêches Baguette barre de chocolat Lait	26 AVRIL Salade de pommes de terre Pavé de hoky sauce crème Mélange méridional Brie Purée de fruits Madelaines Fruit	27 AVRIL Macédoine de légumes Gigot au jus Haricots beurre et fagotolets Petit suisse Fruit de saison Baguette et beurre Compote de fruits	28 AVRIL Betteraves et maïs Lasagnes au saumon maison Emmental Flan au chocolat Lunette aux fraises Fruit	29 AVRIL Crêpe au fromage Rôti* de porc aux herbes (SP : rôti de dinde) Epinards et pommes de terre Mimolette Fruit Brioche / Fromage blanc



Inscrivez vos enfants et payez
la cantine grâce au

PORTAIL familles



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

*** Produits biologiques



01 30 69 18 58 - www.trappes.fr