

MENUS MARS 2024

SEMAINE DU 4 AU 8 MARS

LUNDI VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI VÉGÉTARIEN
Salade de pomme de terre	Potage de légumes	Mesclun de salade et Vercorais	Chou rouge et croustons	Céleri sauce Manslois
Moelleux aux épinards	Poisson façon bouillabaisse	Bolognaise de boeuf	Poulet rôti LOCAL	Gratin d'oeuf
Yaourt fermier citron LOCAL	Pommes Vapeur	Pâtes LOCAL	Petit épeautre LOCAL	Chou Fleur béchamel LOCAL
Fruit	Fruit	Fruit	Fromage Blanc LOCAL	Semoule au lait LOCAL

SEMAINE DU 11 AU 15 MARS

LUNDI	MARDI VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI VÉGÉTARIEN	VENDREDI
*Toast de radis LOCAL	Potage d'hélientis	Macédoine mayonnaise	Chou rouge vinaigrette de framboise	Salade de petit épeautre LOCAL
Filet de poisson sauce beurre blanc	Quiche aux légumes	Poulet sauce moutarde LOCAL	Pois chiches au lait de coco et curry LOCAL	Bourguignon
Haricots verts persillés	Salade	Pâtes LOCAL	Potatoes	Carottes Vichy LOCAL
Verre de lait LOCAL	Vercorais	Gouda	Edam	Camembert
Gâteau au chocolat LOCAL	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit

SEMAINE DU 18 AU 22 MARS

LUNDI VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI LOCAL	JEUDI VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Salade de pomme de terre et cornichons	Salade de haricots verts et Edam	Carottes râpées* à l'orange LOCAL	Mesclun de salade et raisins secs	Potage de légumes
Parmentier de Carottes LOCAL	Bolognaise de boeuf	Rôti de porc à la crème d'ail	Gratin de brocolis et oeuf	Filet de poisson sauce citronnée
Et de lentilles LOCAL	Pâtes LOCAL	Potatoes	Gouda	Brie
Vercorais	Fruit	Yaourt fermier LOCAL	Far Breton LOCAL	Fruit
Fruit	Fruit	Pommes caramélisées		

SEMAINE DU 25 AU 29 MARS

LUNDI VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI VÉGÉTARIEN
Salade de blé	Chou Chinois et carottes* râpées LOCAL	Mesclun de salade et fêta	Rosette et beurre	Avocat vinaigrette
Purée de pois cassés LOCAL	Blanquette de veau LOCAL	Poulet sauce basquaise LOCAL	Brandade de Poisson	Pizza
Carottes* et oignons LOCAL	Pomme de terre Vapeur	Brocolis gratinés	Gouda	Aux légumes de saison
Gouda	Fromage blanc	Camembert	Fruit	Cantal
Fruit	Dés de poires caramélisées	Crème au chocolat LOCAL	Fruit	Semoule au lait LOCAL

Le restaurant communal fait le lien... avec vous !



Le service restauration et le service communication se sont associés pour travailler sur de nouveaux outils de communication auprès des familles et des enfants. L'objectif est de mieux valoriser l'ensemble des actions pédagogiques menées pour atteindre les valeurs du projet éducatif alimentaire communale par l'ensemble des acteurs de la pause méridienne :

- L'ensemble des équipes municipales : Cuisiniers, agents de service et de nettoyage, chauffeur livreur, ATSEM
- Les équipes d'ALSH Primaires et Maternelles
- Le coordinateur pédagogique des restaurants scolaires et le coordinateur périscolaire
- Et bien sûr... les enfants !

Pour voir la suite ...

Le restaurant communal fait peau neuve sur le site de la ville :



FLASHEZ CE QR CODE

PRODUITS BIO

PRODUITS DE SAISON

PLATS FAITS MAISON

LOCAL

PRODUITS LOCAUX SELON LE RÉFÉRENTIEL ÉCOCERT

AIDE UNION EUROPÉENNE À LA DISTRIBUTION DE PRODUITS LAITIERS

AIDE UNION EUROPÉENNE À LA DISTRIBUTION DE PRODUITS LAITIERS

AIDE UNION EUROPÉENNE À LA DISTRIBUTION DE PRODUITS LAITIERS

FRUITS ET LÉGUMES

VOTRE RESTAURANT A OBTENU LES LABELS SUIVANTS :

À partir du 1^{er} mars 2022, les établissements proposant des repas à prendre sur place ou à emporter devront indiquer aux consommateurs l'origine des viandes de volailles, porcs et moutons qu'ils mettent à leurs menus, comme ils le faisaient déjà pour la viande de boeuf. La Ville de La Couronne vous renseigne sur l'origine de ses viandes depuis plusieurs années à travers les pictogrammes insérés dans les menus et vous informe qu'à partir de mars 2022, toutes les viandes préparées au Restaurant communal sont d'origine française.

