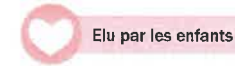


Menus du 1er mars au 16 avril 2021

DE LA CUISINE CENTRALE DU BASSIN DE THAU A GIGEAN PRESTATION STANDARD SCOLAIRE

Légende :



lundi 01 mars	mardi 02 mars	mercredi 03 mars	jeudi 04 mars	vendredi 05 mars
Betteraves BIO vinaigrette	Tarte au fromage du chef		Céleri rémoulade	Salade de pois chiches
Aiguillettes de poulet au romarin	Jambon blanc Label Rouge		Bolognaise de boeuf	Bouchée de blé, légumes et haricots azuk
Purée de pommes de terre	Petits pois du chef		Coquillettes BIO	Carottes en persillade
Suisse fruité	Vache qui rit BIO		Yaourt brassé aux fruits	Camembert BIO
Fruit de saison local	Compote pommes fraises		Fruit de saison	Mousse chocolat

lundi 29 mars	mardi 30 mars	mercredi 31 mars	jeudi 01 avril	vendredi 02 avril
Salade de haricots verts BIO	Crêpe au fromage		Tomate au basilic	Oeuf dur mayonnaise
Paupiette de veau	Jambon blanc Label Rouge		Bolognaise de lentilles	Belnet de calamars sauce crustacés
Pommes boulangères	Chou fleur en béchamel		Coquillettes BIO	Riz BIO
Petit moulé	Edam BIO à la coupe		Brique de lozère régionale	Laitage du jour
Ananas au sirop	Fruit de saison		Fruit de saison	Dessert de pâques

lundi 08 mars	mardi 09 mars	mercredi 10 mars	jeudi 11 mars	vendredi 12 mars
Macédoine mayonnaise	Taboulé à la semoule BIO		Endives vinaigrette au miel	Pâté catalan (régional)
Gratin de pommes de terre au fromage à Tariffette	Cordon bleu		Rôti de porc régional sauce moutarde	Poisson sauce sétoise
Yaourt aromatisé	Chou fleur en béchamel		Haricots beurre aux oignons	Boulgour BIO
Fruit de saison BIO	Fromage régional le lozère		Camembert BIO	Carré de ligueil
	Liégeois chocolat		Tarte au flan du chef	Fruit de saison local

lundi 06 avril	mardi 06 avril	mercredi 07 avril	jeudi 08 avril	Escalfe en Italie
F	Radis beurre		Salade verte et ses croûtons	Mortadelle
E	Brandade de poisson		Aiguillettes de poulet Marinées aux épices	Lasagne
R			Petits pois	
I	Vache qui rit BIO		Masdaam BIO	Fromage blanc façon straciatella et palmier
E	Compote de fruits		Eclair chocolat	

lundi 15 mars	mardi 16 mars	mercredi 17 mars	Saint Patrick's days	vendredi 19 mars
Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Salade de perles de pâtes, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne		Salade verte et cheddar rouge râpé, vinaigrette	Chou blanc mayonnaise
Saucisse (local)	Poisson pané		Shepherd's pie (hachis parmentier irlandais à la viande)	Pois chiches sauce orientale
Coquillettes BIO	Brocolis en béchamel			Semoule BIO
Yaourt sucré local	Chantailou		Crème anglaise	Bûchette mi-chèvre
Fruit de saison	Fruit de saison BIO		Carrot Cake	Flan nappé caramel

lundi 12 avril	mardi 13 avril	mercredi 14 avril	jeudi 15 avril	vendredi 16 avril
Salade de maïs	Concombre vinaigrette		Crudité BIO	Rosette tranchée
Goujons de poulet pané	Poisson meunière		Sauté de porc régional aux poivrons	Chili sin carne
Jeunes carottes	Purée de pommes de terre		Haricots verts persillés	Riz BIO
Suisse fruité	Camembert BIO		Crème anglaise	Fromage régional le lozère
Fruit de saison BIO	Mousse chocolat		Gâteau basque	Compote de fruits du chef

2eme challenge anti gaspillage

lundi 22 mars	mardi 23 mars	mercredi 24 mars	jeudi 25 mars	vendredi 26 mars
Salade de pommes de terre, maïs olive et vinaigrette	MENU		Betteraves BIO en vinaigrette	Pâté de foie
Steak haché au jus			Rôti de dinde aux champignons	Filet de colin sauce à l'aneth
Haricots beurre en persillade	ECO RESPONSABLE		Petits pois	Boulgour BIO
Carré de ligueil			Crème anglaise	Fromage blanc sucré
Fruit de saison BIO			Gâteau au miel et noisettes	Fruit de saison local



Participez à notre 2eme challenge anti gaspillage la semaine du 22 au 26 Mars

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

ZOOM SUR LE SUCRE :

- Naturellement présent dans les fruits, le sucre est aussi présent dans quelques légumes comme la carotte, la betterave, la patate douce.
- Consommé en excès, il peut provoquer des problèmes de santé : cholestérol, obésité, diabète, maladies cardio-vasculaires.
- C'est un goût inné mais dont nous pouvons nous déshabituer progressivement.



ZOOM SUR LES ÉDULCORANTS :

- Ce sont des additifs alimentaires utilisés pour donner une saveur sucrée, tout en apportant peu ou pas de calories.
- Il existe des édulcorants naturels issus des plantes (stevia, sirop d'agave,...), et des édulcorants de synthèse (composés chimiques comme l'aspartame, le sorbitol...).
- Selon l'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) leur consommation entretient "l'habitude au goût sucré".

SUCRER AUTREMENT :

- La compote de pommes, tout comme la banane écrasée, sont d'excellentes solutions pour remplacer le sucre dans les gâteaux !
- Le miel (produit par les abeilles) donne un goût différent aux préparations mais apporte autant de glucides que le sucre.
- D'autres sucres apportent de la nouveauté dans nos plats comme le sirop d'érable, le sucre de coco, le muscovado... n'hésitez pas à tester !

Une saison... une recette *

GÂTEAU MOELLEUX AU CHOCOLAT



DIFFICULTÉ : FACILE

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 minutes
CUISSON : 20 minutes

• 120 g de farine de blé
• 1 cuillère à soupe de cacao en poudre

• 80 g de sirop d'agave
• 2 œufs
• 10 cl de lait
• 50 g de beurre fondu
• 1 sachet de levure



1. Dans un saladier mettre les œufs, le sirop, le cacao, le lait et le beurre, mélanger.



2. Ajouter la farine et la levure, mélanger à nouveau.



3. Verser le tout dans un moule et mettre au four préchauffé à 200°C, environ 20 min.



Api Restauration - S.A. 3 Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Barœul

MARS, AVRIL 2021



SOYONS
COMPLICES
à table!



LE SUCRE ET LES PRODUITS SUCRÉS

Le sucre et les produits sucrés sont des aliments sources de plaisir dans notre alimentation mais ils sont non indispensables à notre organisme. Le sucre fournit des glucides qui restent une source d'énergie rapidement mobilisable par le corps en cas d'effort.

Les sucres les plus consommés sont naturellement présents dans des végétaux comme la betterave ou la canne à sucre dont ils sont extraits pour être raffinés et consommables sous différentes formes (morceaux, poudre, liquide...). Bien souvent le sucre est dit "caché" dans de nombreux produits (gâteaux, boissons, plats cuisinés) pour leur fabrication...et ainsi la consommation dépasse les quantités quotidiennes conseillées !

Le Pôle Nutrition Santé