



MANGEONS BIEN

« la rentrée »

Bonjour à vous tous, parents et enfants.

Bienvenue à l'école de St-Maurin pour les nouveaux élèves.

Pour ceux qui ne me connaissent pas, je me présente, je suis Mme LACOSTE Carole la cantinière de cette école et je mets à disposition à l'entrée de celle-ci, les menus établis à 20 jours (comme il se doit), contrôlés par Mme le Maire, Michèle DEFLISQUE.

Je fais un petit journal au dos des menus, pour inciter les enfants à lire des petites informations concernant tout ce qui touche aux repas, je peux parler de vitamines comme d'épices, ou de l'équilibre alimentaire, ou bien encore des quizz sur l'ensemble de tout ceci. Les informations sont tirées de livres, magazines ou de recherches sur internet.

Ma collègue de travail Mme LARRIVE Michelle est là pour le service de midi.

Je souhaiterais connaître, assez rapidement les enfants qui ont une allergie alimentaire, pour éventuellement modifier leurs menus. Ceci devra être justifié, par un certificat médical.

En vous souhaitant une très bonne rentrée à tous.

Bulletin N° 1
Septembre 2016



Journal conçu et mis en page par :

- Carole LACOSTE
- Michèle DEFLISQUE





La Cantinière.

« petites informations »

Dans le cadre de la restauration collective, je propose aux enfants des repas à thèmes tels que le fameux jour de « l'an chinois », et la semaine du goût qui se déroule courant Octobre, ceci pour découvrir des nouveaux goûts ou mélanges « sucrés/salés » et donner l'envie de prendre plaisir à manger, et passer un moment agréable le temps du repas.

Les menus à 20 jours (1)

<p><u>Lundi 29 Août 2016</u></p>	<p><u>Mardi 30 Août 2016</u></p>	<p><u>Jeudi 1er Sept 2016</u> Tomates /mozzarella ^F Escalopes de poulet ^F Macaronis en sauce ^E Fromage Glaces ^S</p>	<p><u>Vend.2 Sept.2016</u> Melons ^F Poissons frais Riz aux petits légumes ^E Fromage Pruneaux au sirop ^E</p> 
<p><u>Lundi 5 sept.2016</u> Concombres ^F Rôti de bœuf ^F Chips Petits filous aux fruits ^F</p>	<p><u>Mardi 6 sept.2016</u> Taboulé ^{FM} Côtes de porc ^F Poêlées de légumes ^S Fromage Fruits de saison</p>	<p><u>Jeudi 8 sept.2016</u> Salade verte ^F Rôti de dinde ^F Ratatouille ^{FM} Fromage Yaourts ^F</p>	<p><u>Vend.9 sept.2016</u> Duo de crudités ^F Poissons panés ^S Quinoa à la tomate ^E Fromage blanc et son spéculos</p>
<p><u>Lundi 12 sept.2016</u> Salade de riz ^{FM} Poulet basquaise ^F Fromage Fruits de saison</p>	<p><u>Mardi 13 sept.2016</u> Betteraves au thon ^C Côtelettes d'agneau ^F Courgettes sautées ^F Fromage Gâteau de semoule ^{FM}</p>	<p><u>Jeudi 15 sept.2016</u> Carottes râpées ^F Boulettes de bœuf ^S Spaghettis /tomates ^E Fromage Tartes aux fruits ^{FM}</p>	<p><u>Vend 16. sept.2016</u> Salade piémontaise ^F Poisson frais Brocolis persillés ^S Fromage Fruits de saison</p>
<p><u>Lundi 19 sept.2016</u> Quiche lorraine ^{FM} Escalopes de dinde ^F Poêlées de légumes ^S Fromage Fruits de saison</p>	<p><u>Mardi 20 sept.2016</u> Concombres ^F Sauté de veau ^F Riz pilaf Fromage Compotes ^C</p>	<p><u>Jeudi 22 sept.2016</u> Salade verte Steak haché ^S Frites ^S Yaourts aux fruits ^F</p>	<p><u>Vend.23 sept.2016</u> Radis/beurre ^F Brandade de poissons ^{FM} Fromage Fruits aux sirop ^C</p> 
<p><u>Lundi 26 sept.2016</u> Tomates /basilic ^F Cordon bleu /poulets ^S Petits pois ^C Crème caramel ^{FM}</p>	<p><u>Mardi 27 sept.2016</u> Asperges /vinaigrette ^C Saucisses de Toulouse ^F Lentilles BIO ^E Fromage Fruits de saison</p>	<p><u>Jeudi 29 sept.2016</u> Macédoine ^C Confits de canards ^{F^{SV}} Gratins de pâtes ^E Liégeois ^F</p>	<p><u>Vend.30 sept.2016</u> Duo de crudités ^F Dos de Saumon ^S Fleurettes de choux ^S Gâteaux d'anniversaire ^{FM}</p>

Frais fait maison ^F Surgelé ^S Epicerie ^E Conserves ^C

(1) Susceptible de modifications en fonction des approvisionnements