



Semaine avec Repas à thèmes



Menus du 15 au 19 Février 2021

Lundi

- Tomates vinaigrette
- Filet de colin sauce oseille
- Blé
- Yaourt à boire
- Fruits au sirop



Jeudi

- Taboulé
- Sauté de dinde sauce chasseur
- Brocolis
- Emmental
- Orange



Vendredi

- Salade verte vinaigrette
- Cheeseburger*
- Pommes de terre sautées
- Camembert
- Compote



Mardi Gras

- Salade de riz
- Tortillas
- Epinards à la crème
- Petit suisse sucré
- Beignet chocolat



Menu Végétarien

à vos masques, prêts ?

C'est le jour le plus important de la période du carnaval !

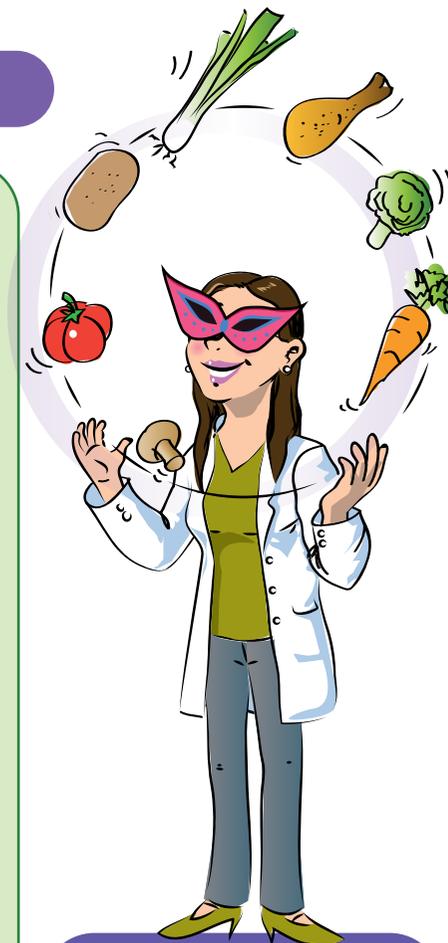
- Dans le monde entier, on marque le coup par un festin ainsi qu'une **fête colorée** où les personnes défilent dans les rues déguisées et masquées.
- En France, les plus célèbres carnivals sont celui de Nice, avec ses chars fleuris, et de Dunkerque, où l'on jette des harengs à la foule.
- Pour fêter l'évènement, la coutume est de manger des crêpes, des gaufres ou des **beignets** afin d'épuiser les réserves d'œufs et de beurre qui ne seront pas utilisées. C'est pour cela que l'on parle de « **Mardi gras** ».

Le sais-tu ?

- Les beignets de carnaval tirent leur origine d'une spécialité culinaire du duché de Savoie. Pour célébrer Mardi gras, ces petits beignets sont devenus les rois de la fête.

Ces petits beignets changent de nom selon la région :

- Les **bugnes** en région lyonnaise
- Les **oreillettes** dans le Languedoc et en Provence
- Des **merveilles** dans le Bordelais



Tous les menus sont concoctés par notre diététicienne



Caisse des écoles publiques de Reims

Reims.fr

*VBF : origine viande bovine française

** voir affichage

Pain Bio servi à tous les repas !