



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Actu des menus Janvier-Février 2021 Ecole Ste Marie.



STOP HUNGER

A Sodexo Initiative

Eveil et
GOÛT

— Découvrir pour mieux grandir —

par **sodexo**

Les menus de l'offre Eveil et Goût

- Elaboration et validation des menus par un groupe de travail (Commission d'Offre Alimentaire), constitué d'experts culinaires, nutritionnels et techniques (cuisinier, diététicien, responsable d'exploitation...), dans un cadre économique défini
- Les menus CuistoRigolo sont conformes à la réglementation nutrition du GEMRCN de juillet 2015 et à l'arrêté du 30 septembre 2011. Ils intègrent systématiquement les recommandations du PNNS, en alliant santé et plaisir
- Rotation sur l'année des 2 cycles de base de 8 semaines (plan alimentaire et menus), Printemps/Eté et Automne/Hiver, afin d'être au plus proche de la saisonnalité

Les marqueurs de l'offre Eveil et Goût



menu

* Des pâtisseries et entrées pâtisseries fraîches

* Du sucre Bio et issu du Commerce Equitable avec tous les fromages blancs



* Du pain de campagne accompagnant un fromage AOP (le 22 février)



* Un plat régional (le 18 février)

* 2 nouvelles recettes

Pour les 7 semaines de menus, retrouvez les marqueurs de l'offre Eveil et Goût

sodexo



Noa et Papille

Le programme d'animations



La découverte des saveurs du monde

4 voyages dans différents pays du monde pour découvrir de nouvelles saveurs et cultures.



Les événements du calendrier

7 fêtes traditionnelles ou événements, une cantine tout en couleurs.



Les nouveautés du Chef

20 nouvelles recettes à découvrir.



Sensibilisation à la planète

3 journées de sensibilisation aux enjeux des produits saison, locaux et à l'environnement

PROGRAMME D'ANIMATIONS 2020/2021

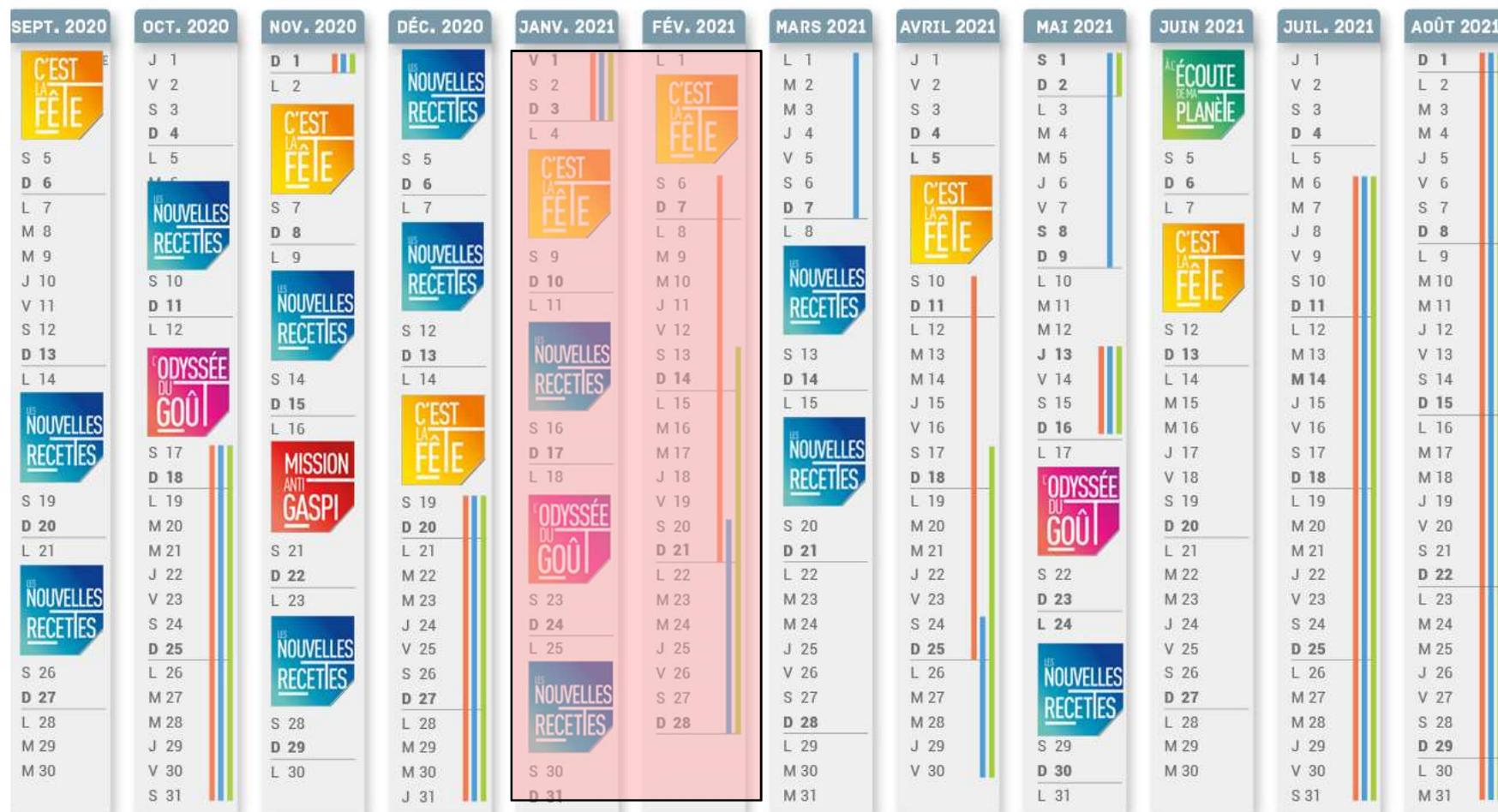
Eveil & Goût



Sensibilisation au gaspillage alimentaire

3 journées de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Une année rythmée !



© Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse - Novembre 2019

Noa et Papille
voyagent au

Canada



Menu du jour

Jeudi 21 janvier 2021

Salade verte sauce césar

Emincé de dinde sauce caramel

Purée de patate douce

Yaourt nature sucré

Clafoutis aux myrtilles



Les nouvelles recettes

- Gâteau pois chiche chocolat blanc le 14/01/2021
- Compotée pommes betteraves le 28/01/2021



Et aussi... dans les menus de Janvier-février 2021

■ Des nouvelles recettes avec céréales semi complètes et céréales « nouvelles »*

Le 15 janvier 2021 : Quinoa carottes mimolette vinaigrette 15/01/2021

Le 26 janvier 2021 : Penne semi complète 18/01/2021

Le 12 février 2021: Taboulé sarrasin orge millet vinaigrette 25/01/2021

Le 19 février 2021: Riz semi complet 19/02/2021

Test recette : Moelleux au chocolat lentilles 4/02/2021



**L'intégration à fréquence régulière de ces plats dans les menus (en plus du menu végétarien et des légumineuses) permet de rééquilibrer les apports entre protéines animales et protéines végétales pour bénéficier de leurs atouts nutritionnels respectifs.*

■ Le Fromage blanc accompagné de sucre complet BIO et CE



Prévu au menu le 5,14 janvier et le 02 et 16 février 2021