

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



Menus Septembre / Octobre 2021



Eveil et
GOÛT

— Découvrir pour mieux grandir —

par **sodexo**

STOP HUNGER

A Sodexo Initiative



Des menus 5 en 4

Une innovation Sodexo

La Circulaire de l'Écolier* l'approuve,
les études réalisées par le Centre de Recherche Foch et
Sodexo le confirment :

les enfants s'alimentent mieux avec
un menu à 5 composantes en 4 plats.

(*) Circulaire n°2001-118 du 25/6/2001 publiée au B.O. du Ministère de l'Éducation Nationale et
du Ministère de la Recherche - N°9 - 28 juin 2001

Les menus 5 en 4 permettent de :

- Diminuer le gaspillage,
- Offrir plus de variété,
- Optimiser la consommation du repas et apporter ainsi une meilleure valeur nutritionnelle aux enfants.

Un constat

Le temps du repas - de courte durée - ne favorise pas la consommation des 5 plats. L'équilibre nutritionnel n'est pas respecté et le gaspillage est conséquent.

Proposition Sodexo : des menus 5 en 4

Sodexo propose un passage 5 en 4 pour apprendre aux enfants à mieux manger, sans gaspiller.

Plus de plaisir au déjeuner

- Les quantités sont adaptées, les enfants consomment ainsi toutes les composantes de leur assiette.

Liberté de se resservir de garniture:

- Éducation et responsabilité face au gaspillage,
- Autonomie et convivialité : gestion de l'appétit.

Un équilibre nutritionnel respecté

- La composante manquante est réintégrée dans le repas (sous forme de gratin, de dés de comté dans les entrées...),
- Les fréquences d'apparition sont respectées.

Repas 5 en 4

Lundi

Goulash Hongroise
Bouquet de légumes
(choux-fleurs, brocolis, pommes de terre)
Yaourt aux fruits
Assiette de fruits frais

Judi

Emincé de choux blanc et dés
d'emmental,
vinaigrette à l'échalote
Rôti de porc au jus
Petits pois à la française
Cake au chocolat maison

Mardi

Salade iceberg mozzarella
Filet de hoki sauce dieppoise
Courgettes persillées et coquillettes
Ile flottante

Vendredi

Paëlla de la mer garnie
Assiette de fromages (cantal –
coulommiers)
Fruit de saison

Un menu 5 en 4 entièrement consommé respecte mieux l'équilibre nutritionnel qu'un repas à 5 composantes partiellement gnoté.

Nous laissons, pour les enfants qui ont encore faim, de se resservir en garniture,



Indicateur choix menu
maternelle et CP

École
**Sainte
Marie**

- 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 Eveil et Goût 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/Été et Automne/Hiver, afin d'être au plus proche de la saisonnalité

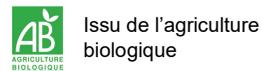
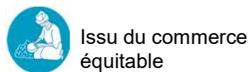
Menus de la Semaine du 01 au 03 Septembre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p>Indicateur choix menu maternelle et CP</p>			<p>Menu de la rentrée</p> <p><i>Sirop de grenadine</i></p> <p>Melon Galia Pastèque</p> <p> Cheeseburger maison</p> <p> Pommes de terre Roosty</p> <p>Lacté saveur chocolat Donut au sucre</p>	<p></p> <p>Parmentier de poisson à la provençale Salade verte</p> <p>Fromage blanc au miel de St Aignan, de Grand Lieu</p> <p>Compote pomme banane Compote de pomme</p> 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



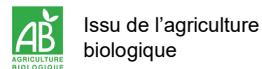
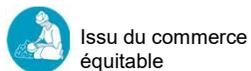
Menus de la Semaine du 06 au 10 Septembre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Concombres et mozzarella </p> <p>Melon Jaune</p> <p>Saucisse chipolata </p> <p>Carottes et riz</p> <p>Crème dessert vanille </p> <p>Crème desserts chocolat</p>	<p>Boulettes de sarrasin </p> <p>Ratatouille et blé</p> <p>Carré</p> <p>Tarte au flan </p> <p>Pêche au sirop</p>	<p> Indicateur choix menu maternelle et CP</p>	<p>Salade de tomates et dés de mimolette</p> <p><i>Vinaigrette au basilic</i></p> <p>Salade de saison du chef</p> <p>Sauté de dinde sauce provençale (<i>tomate, oignons, herbe de Provence</i>) </p> <p>Haricots blancs persillés </p> <p>Découpe de fruits frais </p> <p>Ananas au caramel</p>	<p>Pain de poisson (colin) sauce tomate </p> <p>Coquillettes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote pomme/fraise </p> <p>Yaourt aux fruits</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 13 au 17 Septembre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>La fève </p> <p>Salade de fève, petits pois menthe, brebis</p> <p>Salade de pâtes Océane </p> <p>Aiguillette de poulet Forestière </p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Mousse au chocolat au lait </p> <p>Liégeois au chocolat blanc</p>	<p>CETTE SEMAINE, TU COUTES LES FÈVES</p> <p><i>Te aides-tu ?</i></p> <p><i>Je pense le même avis que la fève sur laquelle je pense.</i></p> <p></p> <p></p> <p>Indicateur choix menu maternelle et CP </p>	<p>Salade de surimi </p> <p>Céleri rémoulade aux pommes</p> <p>Et mozzarella</p> <p>Couscous aux légumes (<i>semoule, légumes couscous, pois chiche, fève de soja, raisin sec, tomate</i>)</p> <p></p> <p>Abricotier du chef </p>	<p>Salade de tomates et emmental</p> <p>Vinaigrette moutarde</p> <p>Betteraves </p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage blanc aux fruits rouges </p> <p>Crème dessert caramel</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



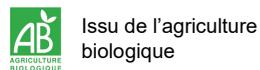
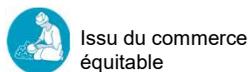
Menus de la Semaine du 20 au 24 Septembre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade iceberg et crouton Salade verte vinaigrette moutarde Et mozzarella</p> <p>Sauté de bœuf aux olives</p> <p>Duo de carottes et pommes de terre</p> <p>Compote de pommes Allégée en sucre Corbeille de fruits</p>	<p>Betteraves vinaigrette moutarde Et cantal AOP Salade fromagère</p> <p>Gratin méditerranéen (courgettes, aubergines, tomates, pois chiche, œuf dur, emmental râpé)</p> <p>Beignet au pomme Salade de fruits frais</p>	<p>Indicateur choix menu maternelle et CP</p>	<p>L'épeautre</p> <p>Melon Pastèque</p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>Épeautre, boulgour à la tomate et ratatouille</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel Lacté chocolat</p>	<p>Tomates et edam vinaigrette moutarde Rillettes de Porc</p> <p>Paëlla au poisson (riz, dés de poisson, crevette, fruit de mer, moule, petits pois, poivron, oignon)</p> <p>Compote pomme fraise Corbeille de Fruits</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 27 Septembre au 01 Octobre 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte Vinaigrette moutarde Et emmental Salade mimolette</p> <p>Sauce Kebab</p> <p>Penne Bio semi-complète</p> <p>Compte de pomme Compote pomme/poire</p>	<p>Beignet stick mozzarella</p> <p>Courgettes et riz</p> <p>Saint nectaire AOP</p> <p>Île flottante Tarte Coco</p>	<p>Indicateur choix menu maternelle et CP</p>	<p>Concombres rondelles Betteraves mimosa</p> <p>Steak haché de bœuf</p> <p>Frites</p> <p>Chocolat liégeois Yaourt à boire</p>	<p>Pastèque Melon Jaune</p> <p>Lasagne de poissons</p> <p>Salade verte</p> <p>Découpe de fruits frais Gâteau au chocolat</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la semaine

LES TRÉSORS DE FRANCE

Lundi 11 octobre 21

Escalope de dinde **sauce aux pruneaux d'Agen**

Pommes noisette

Saint Nectaire

Compote pomme/pêche

Mardi 12 octobre 21

Salade de **riz IGP de Camargue** (mimolette et pesto)

Steak haché de bœuf sauce provençale

Haricots verts

Yaourt nature



Jeudi 14 octobre 21

Salade du cantal
Panais rémoulade aux pommes façon amuse bouche

Rôti de veau au jus

Purée façon truffade
(cantal AOP)

Mousse au chocolat au lait

Vendredi 15 octobre
21

Salade de tomates et Tome

Colin d'Alaska sauce crème aux herbes

Carottes et coquillettes

Cake aux châtaignes



Menus de la Semaine du 18 au 22 Octobre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p>Poulet rôti sauce curry (<i>curry, oignons ,tomate</i>)</p> <p>Riz tomate</p> <p>Petit fromage frais nature</p> <p>Compote de fruits Fruit de saison </p>	<p>Salade de maïs </p> <p>Salade d'endives vinaigrette à l'échalote</p> <p>Pâtes sauce aux légumes et soja (soja, carottes, concentré de tomate, thym, bouillon de légumes, oignons, laurier) et fromage râpé </p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel </p> <p>Lacté chocolat</p>	<p> Indicateur choix menu maternelle et CP</p>	<p> Pâté de campagne Salade d'automne (salade verte, pomme, noix, croûtons) vinaigrette moutarde</p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Crêpe nature sucrée Découpe de fruits frais </p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Mâche et betteraves vinaigrette moutarde </p> <p>Colin d'Alaska pané et citron</p> <p>Purée de pommes de terre maison</p> <p>Yaourts aux fruits </p> <p>Corbeille de fruits</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille

