

CÔTÉ NUTRITION :

LES FRUITS À COQUE SONT DE VRAIS ATOUTS NUTRITION :

- Riches en lipides de bonne qualité (oméga 3 et 6) pour lutter contre les maladies cardio-vasculaires.
- Riches en protéines végétales : ils en contiennent entre 3 à 7 g pour une portion de 30 g. En équivalence, une portion de 30 g de camembert contient autant de protéines.
- Source de Vitamine B & E, pour le renforcement du système immunitaire, et le bon fonctionnement du système nerveux.
- Riches en minéraux (fer, magnésium, calcium, phosphore, potassium) et oligo-éléments (cuivre, zinc).

LES FRUITS SECS

- Riches en minéraux comme le fer, le calcium et le magnésium.
- Riches également en vitamine B & en fibres.
- Ils restent à consommer avec modération car ils sont plus énergétiques que les fruits frais.

CÔTÉ CUISINE :

- Consommez-les de préférence sous forme brute plutôt que dans les aliments industriels. En morceaux ou en poudre, ils pourront être incorporés à vos recettes.
- Les purées, beurres ou pâtes à tartiner d'amandes ou de noisettes sont idéales pour remplacer le beurre sur vos tartines.
- Pour plus de gourmandise dans vos plats ou vos laitages, vous pouvez rajouter des noix, des raisins, des cranberries.
- Pour les apéritifs, privilégier les versions nature aux salées et agrémentez-les vous-mêmes d'épices.

LE SAVIEZ-VOUS ?

- Manger une dizaine d'amandes peut soulager des maux de tête grâce à la salicine qu'elles contiennent.
- **UNE PETITE FAIM ?**
Rien de tel qu'une poignée de fruits à coque (environ 30 g ou 10/12 amandes) très rassasiante pour tenir jusqu'au repas suivant.

Une saison... une recette *

GALETTE COMME UN MILLE-FEUILLES

POUR 1 GALETTE

- Jaune d'œuf et lait pour la dorure
- 2 rouleaux de pâte feuilletée au beurre

Crème pâtissière aux amandes :

- 500 ml de lait
- 4 jaunes d'œufs
- 80 g de sucre
- ½ gousse de vanille
- 60 g de farine
- 100 g d'amandes en poudre



1. Décorer et dorer un disque avec des croisillons (futur disque du dessus), avant d'enfourner pour une cuisson à blanc les 2 disques au four à 200°C pendant 30 minutes.

Verser le lait dans une casserole avec la demi gousse de vanille fendue dans le sens de la longueur, faire chauffer.

2. Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre puis mélanger avec la farine. Verser le lait chaud sur le mélange et remettre le tout dans la casserole. Faire épaissir sur feu doux sans cesser de remuer. Ajouter la poudre d'amandes et faire refroidir.



3. Garnir le disque inférieur de la galette avec la crème aux amandes, y insérer une fève et déposer le deuxième disque décoré.

4. Passer la galette au four à 200°C jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.



JANVIER-FÉVRIER 2021

SOYONS
COMPLICES
à table!

ÉDITO

LES FRUITS À COQUE ONT LA COTE !

On nous parle régulièrement de la consommation des fruits. Parmi eux on trouve les fruits à coque (différentes sortes de noix, noisettes, amandes, pistaches non salées, etc). Ils sont plus riches en lipides que les fruits. Quant aux fruits secs (abricots, dattes, pruneaux, raisins, cranberry, etc), ils ont une faible teneur en eau et les glucides y sont plus concentrés que dans les fruits frais.

Aujourd'hui le Programme National Nutrition Santé recommande de consommer **30 grammes de fruits à coque par jour**. La consommation des fruits à coque est en augmentation car les personnes qui ont une alimentation végétarienne les privilégient pour leur richesse en protéines végétales entre autre. Néanmoins soyons vigilants sur la consommation des fruits à coque car ils peuvent être responsables d'allergies chez les plus jeunes.

Le Pôle Nutrition Santé

api

Menus du 4 janvier au 19 février 2021

RESTAURATION SCOLAIRE DU GROUPEMENT SAUMUROIS

Légende :



REPAS A
THEME



REPAS
VEGETARIEN

Epihanie / repas végété				
lundi 04 janvier	mardi 05 janvier	mercredi 06 janvier	jeudi 07 janvier	vendredi 08 janvier
Betteraves vinaigrette	Batavia	Duo de palmier et maïs	Taboulé à la menthe à la semoule bio	Carottes râpées
Steak haché de bœuf sce tomate	Brandade	Emlncé de poulet sauce crème	Sauté de porc à la dijonnaise	Omelette
Rosti de légumes	De poisson	Lentilles	Haricots verts persillés	Épinards et pommes de terre à la béchamel
Petit Cotentin	Camembert	chantaillou	Buche de chèvre locale	Yaourt nature sucré
Mousse au chocolat au lait	Pomme	Banane	Clémentines	Galette des rois
Repas végétarien		Repas végétarien		
lundi 11 janvier	mardi 12 janvier	mercredi 13 janvier	jeudi 14 janvier	vendredi 15 janvier
Macédoine mayonnaise	Pizza au fromage	Salade de haricots verts et thon	Chou blanc vinaigrette	Potage cracy
Filet de poisson meunière et son citron	Quenelle sauce forestière	Brocolis	Mijoté de porc au miel	Dalh de lentilles
Purée de pommes de terre	Carottes à l'étuvée	à la bolognaise	Tortils au beurre	Riz bio
Fraidou	Petit Trôo de la laiterie de Montoire Poire	Vache qui rit	Brie	Emmental
Crème dessert vanille		Semoule au lait (lait local)	Compote de pommes	Kiwi
Repas végétarien		Repas végétarien		
lundi 18 janvier	mardi 19 janvier	mercredi 20 janvier	jeudi 21 janvier	vendredi 22 janvier
Carottes bio râpées	Salade piémontaise (aux pommes de terre locales)	Accras de morue	Potage de légumes	Céleri bio rémoulade
Poisson mariné huile d'olive et citron vert	Rôti de dinde sauce curcuma	Emlncé de bœuf fermier du Maine sauce soubise	Lasagnes épinards curry	Jambon blanc
Chou fleur persillé	Petits pois bio cuisinés	Semoule bio au jus	et mozzarella	Purée de potiron
Petit moulé nature	Fromage de chèvre affiné local	Camembert bio	Chanteneige	Edam
Mousse au chocolat noir	Yaourt aromatisé	Pomme	Clémentines	Compote bio
Repas végétarien		Repas Montagnard		
lundi 25 janvier	mardi 26 janvier	mercredi 27 janvier	jeudi 28 janvier	vendredi 29 janvier
Samoussa aux légumes	Betteraves vinaigrette	Salade de pommes de terre (locales), olives et mimolette	Salade Iceberg	Chou blanc vinaigrette
Couscous aux boulettes soja-tomate	Bœuf fermier du Maine aux carottes	Blanquette de poisson	Tartilette aux pommes de terre (bio locales)	Poêlée de fèves et pois chiche
Semoule bio et légumes couscous	Pommes rosti	Fondue de poireaux	à la dinde	Ratatouille
Cotentin nature	Carré Ligueuil	Yaourt aromatisé	Fromage blanc aux myrtilles	Tomme de touraine
Poire	Flan nappé caramel	Clémentines		Gâteau aux pépites de chocolat

Chandeleur				
lundi 01 février	mardi 02 février	mercredi 03 février	jeudi 04 février	vendredi 05 février
Potage de courge butternut	Rillettes du Mans	Chou rouge (local) et emmental vinaigrette	Radls au beurre	Carottes râpées
Roti de bœuf	Poisson blanc à la provençale	Roti de dinde sauce kebab	Saucisse de Strasbourg	Gratin de pâtes (bio locales)
Pommes duchesse	Brocolis persillés	Printanière de légumes	Chou à choucroute et pommes de terre	aux deux fromages
Brie	Yaourt nature sucré	Buche de lait mélangé	Chanteneige	Compote pomme poire
Pomme	Crêpe au chocolat	Milkshake aux fruits	Banane	
Repas végétarien		Repas végétarien		
lundi 08 février	mardi 09 février	mercredi 10 février	jeudi 11 février	vendredi 12 février
Batavia	Potage de légumes verts	Crêpe au fromage	Salade coleslaw	Céleri bio rémoulade
Nuggets de volaille	Lasagnes	Aiguillettes de dinde sauce basquaise	Flan de poireaux	Roti de porc
Haricots verts	Bolognaise aux lentilles	Carottes bio persillées	aux pommes de terre (bio locales)	Lentilles bio cuisinées
Vache qui rit bio	Fromage de chèvre affiné local	Camembert bio	Tomme angevine	Yaourt nature sucré
Semoule au lait (lait local)	Clémentines	Mousse au chocolat	Poire	Compote de pommes bio
Repas végétarien		Mardi gras		
lundi 15 février	mardi 16 février	mercredi 17 février	jeudi 18 février	vendredi 19 février
Potage de légumes	Chou rouge (bio local) à la mimolette	Rillettes du mans	Macédoine mayonnaise	Salade Iceberg
Pois chiches sauce provençale et petits légumes	Sauté de dinde LABEL ROUGE créole	Gratin de pâtes (locales)	Saucisse fumée	Brandade
Riz	Carottes au beurre	au poisson	Purée de courge butternut	de poisson
Yaourt aromatisé	Chantaillou	fromage blanc	Camembert	Edam
Pomme	Belgnet au chocolat	Poire	Crème dessert vanille	Orange

La prestation inclut 40% de produits issus de l'agriculture biologique, et **50% de produits d'origine régionale.**

Le poulet frais est Label Rouge.

Le sauté de bœuf fermier du Maine est Label Rouge, Blanc Bleu Cœur et IGP.