

menus

de la restauration scolaire de la Ville de Martigues

du 7 janvier au 8 février 2019



Les repas des mercredis concernent les accueils de loisirs et les jardins d'enfants.

En cas de difficultés particulières, ces menus peuvent être modifiés.



ALTERNATIVE VÉGÉTALE

LUNDI 7 JANVIER

- Saucisson/beurre
- Fricadelle sauce moutarde
- Choux verts persillés
- Fromage
- Galette des rois

MARDI 8 JANVIER

- Endives bio
- Poisson sauce champignons
- Polenta bio
- Camembert bio
- Fruit de saison

MERCREDI 9 JANVIER

- Pamplemousse
- Filet de poulet pané
- Courgettes persillées
- Fromage
- Semoule bio au caramel maison

JEUDI 10 JANVIER

- Carottes râpées maison bio
- Parmentier végétarien bio
- Emmental bio
- Fromage blanc confiture de betteraves bio

VENDREDI 11 JANVIER

- Potage de lentilles bio
- Sauté de veau sauce olives
- Haricots verts
- Fromage
- Fruit de saison

LUNDI 14 JANVIER

- Cake aux carottes
- Cordon bleu
- Épinards bio à la béchamel
- Fromage
- Fruit de saison

MARDI 15 JANVIER

- Couscous de poisson légumes bio
- Semoule bio
- Bûche de chèvre bio
- Compote de pommes maison bio

MERCREDI 16 JANVIER

- Choux chinois
- Quenelles de volaille sauce tomate bio
- Blettes à la béchamel
- Gouda bio
- Gâteau de semoule

JEUDI 17 JANVIER

- Choux-fleurs
- Lasagnes bio
- Fromage
- Crème dessert

VENDREDI 18 JANVIER

- Pois chiches
- Navarin d'agneau
- Petits pois bio
- Brie bio
- Fruit au sirop

ALTERNATIVE VÉGÉTALE

LUNDI 21 JANVIER

- Carottes râpées maison bio
- Poulet rôti bio
- Purée de haricots verts
- Fromage
- Pâtisserie

MARDI 22 JANVIER

- Mousse de thon
- Rôti de bœuf au jus
- Coquillettes bio
- Coulommiers bio
- Fruit de saison

MERCREDI 23 JANVIER

- Tarte au fromage
- Sauté de canard aux olives
- Légumes grillés
- Saint-Paulin bio
- Fruit de saison

JEUDI 24 JANVIER

- Salade verte bio
- Aioli
- Fromage
- Compote bio

VENDREDI 25 JANVIER

- Potage de légumes bio
- Tajine de légumes pommes de terre boulettes de pois chiches
- Yaourt aux fruits bio

LUNDI 28 JANVIER

- Endives/fromage
- Saucisse de Toulouse sauce tomate bio
- Riz créole
- Fruit de saison

MARDI 29 JANVIER

- Betteraves bio
- Filet de poisson sauce moutarde à l'ancienne
- Purée de brocolis
- Carré bio
- Beignet aux pommes

MERCREDI 30 JANVIER

- Pamplemousse
- Cuisse de poulet bio
- Petits pois bio
- Bûche de chèvre bio
- Fromage blanc nature bio

JEUDI 31 JANVIER

- Carottes râpées maison
- Gardiane de taureau AOP
- Pommes de terre vapeur
- Tomme blanche bio
- Fruit de saison

VENDREDI 1^{ER} FÉVRIER

- Salade César
- Fajita forestière
- Emmental bio
- Crêpes au chocolat

menus

de la restauration scolaire de la Ville de Martigues

du 7 janvier au 8 février 2019



ALTERNATIVE VÉGÉTALE

LUNDI 4 FÉVRIER

- Pizza bio
- Gratin de poisson
- Brocolis à la béchamel bio
- Fromage
- Pomme cuite

MARDI 5 FÉVRIER

- Carottes râpées maison bio à l'orange
- Gratin de coquillettes bio au thon
- Fromage
- Fruit de saison bio

MERCREDI 6 FÉVRIER

- Lentilles
- Tajine de volaille aux amandes
- Poêlée de légumes
- Fromage
- Crème dessert

JEUDI 7 FÉVRIER

- Potage de courgettes fromage
- Risotto de boulgour aux courgettes parmesan
- Fruit de saison

VENDREDI 8 FÉVRIER

- Salade verte bio
- Sauté de veau au curry
- Choux-fleurs sautés
- Edam bio
- Gâteau maison

UN GROUPE DE RÉFLEXION SUR L'ALIMENTATION

En 2014, la Ville s'est engagée dans un grand processus de lutte contre le gaspillage alimentaire. Ainsi, l'ensemble des services de la Direction Éducation Enfance a mis en place une nouvelle démarche qui consiste à réunir différents corps de métiers (cuisiniers, animateurs, techniciens, administratifs, ATSEM...) pour réfléchir sur les questions alimentaires qui concernent les enfants et proposer des actions sur :

• LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Par la mise en place de groupes d'enfants « testeurs du goût » qui ont pour mission d'analyser certains repas, de faire des propositions d'amélioration pour mieux consommer ce qui est présenté.

• LES PROJETS D'ANIMATIONS

Autour des céréales en faisant découvrir aux enfants les bienfaits de ces aliments à partir de malles pédagogiques et de petites dégustations.

• LE DÉVELOPPEMENT D'UN PLAN DE FORMATION DES PERSONNELS

Par l'élaboration d'une vidéo qui retrace le trajet des aliments de la cuisine centrale jusque dans l'assiette, en passant par la phase de conception des menus. Cet outil a permis de construire une formation à destination des animateurs sur les comportements alimentaires des enfants et des adultes.

UNE ÉQUIPE AU SERVICE DES ENFANTS

Au total, 175 animatrices et animateurs, 8 coordonnateurs, 147 agents techniques, 63 ATSEM et 16 AVS sont au service de plus de 4 000 enfants qui déjeunent dans les restaurants scolaires.

Les coordonnateurs ont élaboré un projet pédagogique qu'ils ont présenté au premier Conseil d'école. Ce projet définit des objectifs pédagogiques qui visent à améliorer l'accueil des enfants sur tous les temps périscolaires, à définir des règles de vie pour mieux vivre ensemble et développer des activités ludiques. Il permet de donner du sens aux activités proposées et aux actes de la vie quotidienne.

Le secteur Pédagogique est à votre écoute pour toutes vos questions au 04 42 44 30 44.

