



Carottes



Courgettes

Lundi 02 mars

Journée jaune

Salade de maïs
Filet de dinde sauce curry jaune
Semoule
Haricots jaunes
Cake au citron
Pain GRTA maison

Comment séparer le blanc du jaune en s'amusant : Casser l'œuf en entier dans le bol. Appuyer sur une bouteille 1.5l en plastique vide pour expulser l'air qui s'y trouve. Tout en maintenant la pression sur la bouteille, placer le goulot de cette dernière juste au niveau du jaune d'œuf. Relâcher la pression sur la bouteille. En ré-aspirant de l'air, la bouteille va également aspirer le jaune d'œuf. Il ne reste plus qu'à verser le jaune dans un 2e bol.

Lundi 09 mars Printemps des poètes : Le repas de Guillaume Apollinaire.

Le

Tout est ensoleillé, Et sur la table joliment
dréssée, L'équipe des cuisines scolaires
affairee, Dépose un plat fumant, (**Epaule
de veau farcie, gratin de pomme
de terre et petits légumes GRTA**),
.../... Les encadrants et les enfants
mangent et parlent, Et des chants de gaité
accompagnent le repas,

Les bruits joyeux des fourchettes et des
assiettes, Et le son clair du cristal des
verres
Par la fenêtre ouverte viennent les
chants des oiseaux .../...
Quand la faim est calmée,
Les fruits gais et parfumés,
Terminent le repas,
Tous se lèvent joyeux et adorent la vie...

Mardi 03 mars

Assortiment asiatique +
batavia GRTA et menthe
Chou romanesco
Riz parfumé
Yogourt nature
Pain GRTA maison

Le chou romanesco est une variété de chou
fleur originaire de Rome en Italie. Il est
aussi appelé « brocoli à pomme »



Mardi 10 mars

Journée verte

Tortellini épinard ricotta
Courgette
Kiwi
Pain GRTA maison

Les tortellini sont une plus
grande version de raviolis, et
sont en général farcis de
fromage et de légumes en
feuilles, comme l'épinard. Ils
sont traditionnellement
consommés en Italie, au
réveillon de Noël, le 24
décembre.

Jeudi 05 mars

Boulette de bœuf sauce tomate
Mousseline de pomme de terre
au lait GRTA
Carottes Vichy
Fruit frais
Pain GRTA maison

Les boulettes sont une manière de préparer
la viande hachée ou légumes en boule, qui
se rencontre partout dans le monde :
köttbullar (Suède), bitterballen (Pays Bas),
boulet (Belgique), chiftele (Roumanie), fasírt
(Hongrie), bakso (Malaisie), köfte (Turquie)

Jeudi 12 mars

Soupe de légumes GRTA
Ramequin au fromage
Crudités assorties
Yogourt aux fruits
Pain GRTA maison

Yaourt, yogourt ou même yoghourt,
tous ces termes désignent en
français le même produit. Tous ces
termes tirent leur origine du mot turc
yoğurt. En anglais : yogurt et
yoghurt. En italien : yogurt et
iogurt. En allemand : jogurt,
yogurt et yoghurt. En espagnol :
yogu, yogurt, yoghurt et yoghourt.

Vendredi 06 mars

Salade de carottes râpées GRTA
Filet de saumon sauce au citron
Pâtes
Panaché de légumes GRTA
Fromage
Pain GRTA maison

« Pas la peine d'en faire tout un fromage ! »
: cette expression qui date du XXe siècle
signifie que l'on exagère une difficulté ou un
problème, alors qu'il n'y a pas de quoi...
fouetter un chat ou en faire tout un plat ! Le
fromage est en effet un produit fabriqué
selon un procédé complexe et des savoir-
précis, à partir de l'aliment liquide et « brut
» qu'est le lait. Bref, à partir d'un produit
simple, on confectionne un aliment
complexe.

Vendredi 13 mars

Salade verte GRTA
Navarin d'agneau aux petits
légumes
Spatzlis
Flan caramel
Pain GRTA maison

Le navarin, ou ragoût d'agneau,
est un plat fait à base d'épaule
d'agneau et de légumes. (Un
ragoût est un plat de viande, de
légumes... cuit à feu doux dans
une sauce)