

Lundi 02	Carottes râpées au cumin Salade grecque	Brochette de dinde** à l'orientale	Tortis	Edam	Mousse au citron
Mardi 03	Coupelle de pâté ss porc/ Pâté de foie et cornichon	Pavé de hoki sœe curry/ Sauté de porc aux pruneaux	Brocolis	St paulin/ Cantal Yaourt nature sucré	Compote pomme / Géllifié vanille Mirabelle au sirop
Mercredi 04	Salade verte Tomate vinaigrette	Rôti de bœuf *	Pommes de terre vapeur persillées	Gouda	Galette des rois
Jeudi 05	Crêpe aux champignons Crêpe au fromage	Paupiette de veau forestière	Brunoise de légumes	Tomme blanche/ St Nectaire Fromage ovale	Eclair vanille/ Eclair chocolat Fruit de saison
Vendredi 06	Macédoine vinaigrette Potage de légumes	Poisson pané + citron	Riz à la tomate	Carré de l'Est/ Yaourt nature + sucre Camembert	Galette des rois
Lundi 09	Salade de soja/mâis Potage de légumes	Saucisse de volaille ss porc/ Saucisse fumée	Lentilles au jus	Rondelé nature/ Comté Coulommiers	le flottant/ Crème dessert vanille Fruit de saison
Mardi 10	Salade arc en ciel Endives en salade	Couscous	Légumes couscous et semoule	Emmental/ Petit suisse nature sucré Yaourt nature sucré	Compote pomme cassis/ Flan pâtissier Tarte fraîche pomme/rhubarbe
Mercredi 11	Filet de maquereau à la tomate Sardine au beurre	Normandin de veau sœe tomate	Haricots verts à l'ail	Vache qui rit	Fruit de saison BIO
Jeudi 12	Salade coleslaw Carottes râpées vinaigrette	Bœuf carottes *	Purée de pommes de terre	Mimolette/ Bleu Tomme grise	Yaourt aromatisé/ Fromage blanc aromatisé Ananas au sirop
Vendredi 13	Salade diablo Salade tourangelles	Pavé de poisson provençale	Choux fleurs persillés	Fromage ovale Tomme noire Fromage blanc sucré	Pêche au sirop/ Flan nappé caramel Fruit de saison
Lundi 16	Pois chiches échalote Céleri rémoulade	Boulette de bœuf * sœe tomate	Frites	Bûche mélange mi-chèvre/ Yaourt nature + sucre Samos	Compote de poire/ Géllifié chocolat Géllifié caramel
Mardi 17	Salade de riz au thon Taboulé	Choucroute ss porc/ Choucroute	Garniture choucroute	Yaourt nature sucré/ Carré de l'Est Brie	Cocktail de fruits/ Compote pomme cassis Fruit de saison
Mercredi 18	Choux blanc vinaigrette Pamplemousse	Nuggets de volaille** + Ketchup	Riz pilaf	Emmental	Fruit de saison
Jeudi 19	Terrine de poisson sœe cocktail Eufs durs mayonnaise	Colombo d'agneau	Poêlée de légumes	Gouda/ Petit suisse nature + sucre Camembert	Abricot au sirop/ Clafoutis aux cerises Tarte fraîche aux pommes
Vendredi 20	Betterave vinaigrette Potage de légumes	Filet de colin sœe citron	Purée de potiron	St Paulin/ Fromage blanc sucré Edam	Fruit de saison/ Fruit de saison Fromage blanc aux fruits
Lundi 23	Salade essäu Salade piémontaise sans porc	Gigot d'agneau au jus	Flageolets	Fromage frais petit moulu/ Petit suisse nature sucré Brie	Compote pomme banane/ Compote pomme abricot Fruit de saison
Mardi 24	Mousse de canard s/p Salami + beurre	Bolognaise	Spaghetti	St Nectaire/ St Bricet Gouda	Fruit de saison/ Semoule nappée caramel Ananas au sirop
Mercredi 25	Salade d'endive aux noix Concombre vinaigrette	Filet de hoki crème de ciboulette	Haricots beurre persillés	Mimolette	Mousse chocolat
Jeudi 26	Salade tarandole Salade verte	Saucisse de volaille ss porc Saucisse fumée	Pommes noisettes	Tomme grise/ Tomme blanche Fromage blanc sucré	Liégeois vanille Liégeois chocolat fruit de saison
Vendredi 27	Poireau vinaigrette Potage de légumes,	Médaille de merlu	Courgettes en gratin	Cantal/ Yaourt nature sucré Coulommiers	Yaourt aromatisé/ Flan pâtissier Paris Brest
Lundi 30	Radis beurre Concombre à la bulgare	Émincé de poulet** aux champignons	Jeunes carottes à la crème	Vache qui rit Yaourt nature sucré Tomme noire	Compote de pomme/ Petits suisses aux fruits Fruit de saison
Mardi 31	Tomate vinaigrette Chiffonnade d'iceberg	Blanquette de veau	Riz pilaf	Mimolette/ Tomme grise Camembert	Tarte au citron meringuée/ Tarte fraîche abricot Compote tous fruits

Mercredi 01	Salade alsacienne Taboulé	Boulette d'agneau	Julienne de légumes	Emmental	Dessert de la Chandeleur
Jeudi 02	Salade de betterave et maïs Potage de légumes	Rôti de bœuf*	Frites	St Paulin Fromage blanc + sucre St Bricet	Dessert de la Chandeleur
Vendredi 03	Tarte au fromage Pizza au fromage	Gratin de poisson	Duo de haricots	Gouda Rondelé aux noix Yaourt sucré	Entremet vanille/ Entremet praliné Fruit de saison BIO
Lundi 06	Salade de maïs et concombre Potage légumes	Filet de poisson sœe safran	Ratatouille/Riz	Yaourt nature et sucre Fromage blanc + sucre Brie	Cocktail de fruits/ Liégeois chocolat Fruit de saison
Mardi 07	Terrine de légumes mayonnaise Terrine de poisson mayonnaise	Bœuf bourguignon*	Purée de pommes de terre	St Nectaire/ Rondelé ail et fines herbes Comté	Compote de poires/ Crème dessert chocolat Crème dessert caramel
Mercredi 08	Endives en salade Carottes à l'ail	Normandin de veau à la sœe tomate	Semoule au bouillon de légumes	Fromage blanc sucré	Paris Brest
Jeudi 09	Salade brésilienne Thon vinaigrette	Bolognaise	Spaghetti	Coulommiers/ Cantal Yaourt nature sucré	Compote pomme/ Mousse citron Fruit de saison
Vendredi 10	Salade aux croûtons Mélange crudités	Pavé de colin sœe dieppoise	Épinards au jus	Bleu/ Edam Bûche mi-chèvre	Ananas au sirop/ Liégeois chocolat Liégeois vanille
Lundi 13	Salade mexicaine Riz à la niçoise	Gigot aux herbes	Haricots verts en persillade	Fromage ovale/ Petit moulu Tomme grise	Poire au sirop/Yaourt aromatisé Fromage blanc aux fruits rouges
Mardi 14	Salade hambourgeoise Potage de légumes	Filet de colin safranée Petit salé	Lentilles	Emmental/ Fromage type pyrénéen Coulommiers	Compote tous fruits/ Tarte aux pommes Tarte fraîche normande
Mercredi 15	Salade vitaminée Salade tyrolienne	Cordon bleu de dinde**	Jardinière de légumes	Tomme blanche	Fruit de saison
Jeudi 16	Salade verte Radis rémoulade	Poulet rôti**	Purée de pommes de terre	Fripon/ Yaourt nature sucré Camembert	Compote pomme banane/ Flan nappé caramel Fruit de saison
Vendredi 17	Tarte aux poireaux Friand au fromage	Marmite de poisson au basilic	Riz	Yaourt nature + sucre Carré de l'Est Petit suisse nature + sucre	Fruit de saison Mousse noix de coco Mousse citron
Lundi 20	Salade diablo Salade de pommes de terre tourangelles	Rôti de bœuf*	Pommes noisettes	Mimolette	Poire au sirop
Mardi 21	Céleri vinaigrette Pamplemousse au sucre	Quenelle de brochet sœe Nantua	Carottes au jus	Rondelé nature	Flan pâtissier
Mercredi 22	Carottes râpées Salade verte	Boulette d'agneau	Purée de pommes de terre	St Nectaire	Fruit de saison
Jeudi 23	Haricots verts en salade Potage de légumes	Escalope de dinde viennoise**	Coquillettes	Yaourt nature et sucre	Compote pomme fraise
Vendredi 24	Saucisson sec + beurre Coupelle de pâté ss porc	Filet de colin à la ciboulette	Julienne de légumes	Tomme noire	Tarte normande
Lundi 27	Bourgour à la turque Salade de blé andalous	Boulette de bœuf*	Gratin de courgettes	Edam	Fruit de saison
Mardi 28	Macédoine vinaigrette Potage de légumes	Brandade de poisson	-	Coulommiers	Compote de pomme
Mercredi 29	Maquereau à la tomate Eufs durs mayonnaise	Rôti de dinde**	Poêlée de légumes	Fromage ovale	Cocktail de fruits au sirop

Le mot du Maire

Madame, Monsieur,

La commission des Affaires scolaires s'est réunie le 08 décembre dernier avec pour préoccupation commune, la vie des enfants sur le temps scolaire et péri scolaire.

Dans un premier temps les menus de janvier à mars 2012 ont été validés, quelques modifications ont parfois été apportées. Il est à noter, que suite aux interrogations de certains parents d'élèves concernant les menus à base de viande, ceux-ci ne peuvent toujours pas être substitués faute de pouvoir mettre en place deux plats principaux. Néanmoins, les plats uniques seront dans la mesure du possible, dissociés pour les hachis Parmentier et les spaghettis bolognaises par exemple, et supprimés des menus à venir pour les plats tels que les lasagnes. Bien entendu, des quantités plus importantes peuvent être servies à tous les enfants qui en font la demande, dans la mesure où chacun aura déjà été servi et les élèves ne souhaitant pas manger de viande, en premier lieu.

Dans un second temps, la commission des Affaires scolaires a été informée des projets en cours ou à venir pour les écoles et les familles. Un point a été fait sur la mise en place du télépaiement, en fonction, depuis septembre. Ce nouveau service permet aux familles de s'acquitter des prestations péri scolaires par Internet, il permet aussi de regrouper toutes les factures en une facture unique et d'éviter les déplacements. Deux cents familles ont déjà adopté le télépaiement et nous espérons que ce mode de paiement conviendra au plus grand nombre.

En 2012, deux projets devront voir le jour à titre expérimental comme l'ouverture d'une étude surveillée sur l'école Jules FERRY, dès le 03 janvier.

Toutes les familles de l'école qui le désirent peuvent inscrire leurs enfants (auprès du service scolaire) afin qu'ils puissent y faire leurs devoirs, surveillés par des enseignants de l'école. En septembre 2012, une classe orchestre devrait ouvrir à l'école des Lévriers élémentaire afin de rendre la musique accessible aux élèves et d'ouvrir l'établissement sur son environnement.

L'ensemble des écoles élémentaires seront dotées en 2012, d'un tableau numérique interactif afin de répondre à l'évolution des pédagogies dans l'éducation et de renforcer la liaison CM2-6ème. Nous renouvelons cette année encore le partenariat avec l'association des Petits débrouillards qui mettra en place une intervention interactive sur le thème des Mathématiques ludiques, développé par des animations de jeux de logique et des mathématiques dans la nature. Cette animation est ouverte à toutes les écoles comme le spectacle de marionnettes à l'occasion de la Fête médiévale le 08 mars prochain, précèdent les festivités ouvertes au public le week end du 17 et 18 mars.

La commission, la municipalité et le service scolaire poursuivent donc leur engagement à la faveur de tous les enfants. Nous leur souhaitons ainsi qu'à leurs parents, à l'occasion de la nouvelle année, une bonne année, un bon appétit et de belles réussites.

Karine FARGES

Adjointe chargée des Affaires scolaires

***Viande de bœuf : Race Bouchère Française**

****Viande de volaille : Label rouge ou Bio**

Menu en bleu : restaurant sans self

Menu en bleu et noir : restaurant avec self

Ces menus sont susceptibles de changement en fonction des cours et arrivages.

Le papier utilisé pour l'impression de ce menu est écologique : l'absence de chlore dans son processus de blanchiment respecte l'eau des rivières et des nappes phréatiques; le bois dont il est constitué provient de forêts gérées (à chaque coupe effectuée correspond une nouvelle plantation).



Montmagny

Menus des restaurants scolaires