# VISITE DE LA CUISINE CENTRALE mercredi 15 juin 2022





Présentation des Menus élaborés par le CMJ.

Jeu des 7 familles



«Créer un menu avec les 6 familles d'aliments»











13 menus proposés par le CMJ au syndicat mixte.

BRAVO à tous pour votre implication!





Présentation des Menus élaborés par le CMJ.

Jeu des 7 familles



«Créer un menu avec les 6 familles d'aliments»



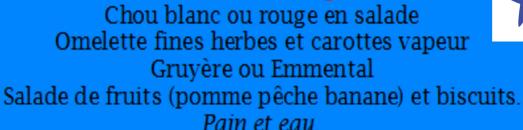
#### Nous allons voir ensemble:

- les menus proposés et approuvés.
- les indications de la cuisine centrale.





### Menu de Margot



- pas de féculent
- saisonnalité : choux produits en hiver et fruits en été.
- La banane va noircir si travaillée la veille.





### Menu de Théophile

Saucisse de Toulouse et spaghettis ou petits pois nature Yaourt aux fruits Poires au chocolat.

- Menu d'hiver
- Pas d'entrée.





### Menu de Guilhem

Carottes râpées et fonds d'artichauts natures Filet de Limande meunière avec riz Yaourt nature sucré Poires Pain et eau.



- Menu équilibré.
- Doute sur l'appréciation des plats.





### Menu de Charlotte



Tomates mozzarella Œufs à la coque et courgettes à la provençale Fromage blanc Pamplemousse sans sucre Tarte à la Framboise.

- Pas de féculent.
- Œufs à la coque non faisable en liaison froide.





### Menu de Scarlett Melon Steak grillé et aubergines sautées Gruyère ou Emmental Tarte aux pommes.



- Pas de féculent.
- Aubergines seules : visuel non appétissant si cuisson la veille.





### Menu d'Hugo

Concombre avec crème fraîche Côte de bœuf grillée avec riz Fromage de chèvre de Touraine Melon.



- Menu équilibré.
- Grillade non faisable en liaison froide sauf si cuisson le jour même sur place.





### Menu de Timéo



Concombre et poireaux vinaigrette Escalope de veau grillée avec gnocchis Yaourt aux fraises.

- Menu équilibré.
- Poireau vinaigrette non apprécié des enfants.





#### Menu de Clémentine

Concombre vinaigrette avec olives

Œufs à la coque ou au plat avec lentilles et champignons à la provençale
Flan à la vanille ou salade de fruits exotiques.

- Menu équilibré.
- Champignons à la provençale non faisables en liaison froide.





#### Menu d'Aloïs

Jambon cuit avec haricots verts ou coquillettes au beurre Petit suisse nature Banane.



- Menu équilibré.
- Pas d'entrée.





#### Menu d'Anaïs

Foie de génisse grillé avec chou fleur persillé et pommes de terre sautées

Crème de gruyère
Raisin blanc ou noir.

Pain et eau.

- Menu équilibré.
- Pas d'entrée.
- Foie de génisse interdit en cuisson alimentaire.





### Menu de Malena

Radis beurre Pot au feu ou Paella Fromage blanc Salade de fruits rouges.



- Menu équilibré.
- Salade sans fruits rouges : produit sensible qui peut s'abîmer si travaillé la veille.







#### Menu de Paul-Arthur

Carottes râpées assaisonnées
Omelette aux fines herbes avec coquillettes au beurre ou
Poulet rôti avec haricots verts.

Yaourt nature sucré
Glace et biscuits.

#### **Retour cuisine centrale**

 Menu équilibré pour la haute saison.







### Menu d'Arthur

Salade de tomates Poulet rôti avec chips Fraises en dessert Pain et eau.



#### **Retour cuisine centrale**

Menu équilibré d'été.





