



MARSEILLE *éveille tes*
PAPILLES

Le petit journal de la commission

Menus d'Avril à Juillet 2024

Retour sur les menus à thème



Vendredi 17 novembre 2023 : Halloween : 16/20

Lundi 20 novembre 2023 : Menu Indien : : 15/20

Mardi 28 novembre 2023 : Menu Mexicain : 14/20

Vendredi 15 décembre 2023 : Menu de Noël : 16,6/20

Jeudi 21 décembre 2024 : L'hiver : 14,8/20

Jeudi 11 janvier 2024 : L'Épiphanie : 15,5/20

Lundi 15 janvier 2024 : Nouvel an Berbère : 15,5/20

Vendredi 02 février 2024 La chandeleur : 13/20



A venir prochainement...

La fête du citron le 23 février, et Tunis, ville jumelée, le 11 mars

Atelier Bûche de Noël



L'atelier "Bûche de Noël" s'est déroulé le jeudi 21 décembre 2023 sur l'école Valmante dans le 9^{ème} arrondissement,

Cet événement a été l'occasion de rassembler le personnel et les enfants de la classe de CE2/CM1 autour de la création de délicieuses bûches de Noël. Une bonne odeur de chocolat a envahi le réfectoire ! Retour en images...



Les nouvelles recettes validées en club des Minots

Retour sur les Clubs de Minots du 23 Novembre 2023 (Ecole Feuilleraie) et du 31 janvier 2024 (école Parc Bellevue)

Ecole Feuilleraie (Classe mélangée)

- *Cake saumon aneth : 8/20 : Recette non validée*
- *Tortis BIO aux haricots rouges, fèves, carottes et mozzarella râpée : 19/20: Recette validée*
- *Tortis BIO sauce carotte, dés de brebis, topping noisettes : 17,5/20 : Recette validée*
- *Tarte coco ananas : 19,7/20 : Recette validée*



Ecole parc Bellevue (Classe de CP)

- *Cake saumon ricotta : les enfants n'ont pas du tout apprécié : Recette non validée*
- *Pâtes à la Mexicaine : Les enfants ont adoré, notamment le goût des épices Chili: Recette validée*
- *Fajitas végétarienne: très bon retour, les enfants ont apprécié de rouler leur fajitas et de manger avec les doigts ! : Recette validée*
- *Fromage blanc et muesli : association très appréciée, mais les enfants ont trouvé le muesli un peu trop dur. Nous sommes donc en recherche d'un nouveau muesli : Recette validée*
- *Semoule au lait : en début de dégustation, ils ont été surpris par la consistance, mais ils en ont redemandé ! Un peu trop sucré pour certain : recette validée (avec moins de sucre)*



Les menus à thème et nouvelles recettes d'avril à juillet 2024



Evénements du calendrier, actualités, traditions culinaires... C'est la fête à la cantine !

D'avril à juillet, ce sont cinq menus à thème qui seront proposés aux petits marseillais et petites marseillaises.

Mardi 02 avril 2024 : Pâques, avec le traditionnel navarin d'agneau accompagné de flageolets, et un dessert tout chocolat !



Jeudi 16 mai : Menu Asiatique



Lundi 27 mai : Les Jeux Olympiques, menu autour d'une alimentation saine et durable



Vendredi 21 juin : Menu Marseillais



Jeudi 27 juin : Ville Jumelée « Gènes »



Les nouvelles recettes : 

Cake tex Mex, Pennes semi complètes BIO sauce carottes, dés de brebis & topping noisette, Semoule au lait, Gnocchis à la Genovese