

Lundi

Salade mexicaine

Rôti de porc aux
raisins

Courgettes à la tomate

Emmental

Crème dessert
chocolat

Mardi

Tomate basilic

Pillons de poulet
ketchup

Farfalles

Carré-Président

Kiwi

MENU DE L'ECOLE

Semaine du 15 au 19 avril 2019

Mais d'où vient la Paëlla ?

Le plus connu des plats de la cuisine espagnole est apparu au XVIIIème siècle, et ce sont les paysans de la région de Valence, en bordure de la mer Méditerranée, qui en sont à l'origine. Ils clament même que la seule vraie paëlla, est la leur !

Mais il existe de nombreuses manières d'accommoder ce délicieux plat, chaque région apportant sa petite touche typique...

Le plus important, c'est de respecter les couleurs du plat : le rouge du poivron et de la tomate, et le jaune du riz safrané, qui rappellent, vous l'avez deviné, celles du drapeau espagnol !

Jeudi

Carottes râpées au
citron

Paëlla

Riz paëlla

Petit Louis

Orange

Vendredi

Rillettes cornichon

Steak végétal blé
fromage épinards

Poêlée champêtre

Camembert

Muffins aux pépites de
chocolat



Cantine scolaire
Route de Condécourt
78250 Tessancourt sur Aubette
TEL: 01 30 99 25 87