

Ferme de la Galoperie  
Rue de la Galoperie, 56  
5660 AUBLAIN

Aublain, le 14/08/2012

Chers Parents,

Cette année, nous tenons à vous informer de la qualité, toujours en recherche d'amélioration de notre service traiteur adapté à vos enfants pour la cantine scolaire.

En réponse à la demande du ministère de la santé et de concert avec les fabricants du secteur agro-alimentaire, nous nous efforçons d'utiliser un maximum de produits frais ou congelés. Nos viandes proviennent en direct de la boucherie ou de l'abattoir et sont, au besoin congelés par nos soins. Les produits frits sont limités à 1X par semaine.

Les légumes, essentiellement congelés, sont traités chez nous, ce qui évite les additifs, conservateurs, et excédents de sels ou sucres ajoutés.

Les potages seront entièrement maison dès cette rentrée, ce qui justifie le prix de 0,50€/enfant (soit 1/4L par enfant).

Nous veuillons à l'équilibre alimentaire journalier soit au menu :

- 1portion de potage
- 80 gr féculent/ enfant ou 50Gr féculent/maternelle
- 70à100gr viande/maternelle ,100/150G ou viande/primaire
- 1portion de légumes
- 1portion soit fruit soit dessert sucré.

Le fruit en dessert est servi 1X/semaine

Le poisson +- 1X/semaine

Les pâtes 1X/semaine, au grand plaisir du jeune public.

La variété des aliments permet à l'organisme de puiser tous les éléments nutritionnels qui lui sont nécessaires.

Les sauces maison permettent de tenir les aliments plus chauds dans les conteneurs de service.

Il va de soi que nos cuisines et véhicules, visités par l'AFSCA, sont en conformité avec toute la législation des pratiques de bonne hygiène.

Nous tentons donc, avec votre école, d'éduquer la jeune génération à la cuisine saine et équilibrée et de favoriser le développement du goût de l'enfant. C'est pour quoi, il est intéressant de participer en continuité au repas complet plutôt qu'à la « carte » au jour qui plaît le plus.

En espérant satisfaire vos demandes, veuillez recevoir, chers parents, mes salutations distinguées.

Marchal Christine

- **Potage** aux légumes surgelés 0,50€/p 1/4L
  - **Viandes** 100gr/150gr/enfant :
    - \* rôti de porc
    - \* rôti de dinde
    - \* steaks haché américains
    - \* côtes de porc
    - \* sautés de porc
    - \* escalopes de veau
    - \* osso bucco
    - \* blanquette de veau
    - \* poulets rôtis ou marengo ou provençal ou chasseur
    - \* cuisses de poulet
    - \* vol au vent
    - \* pain de viande haché porc, bœuf / hachis parmentier
    - \* saucisse campagne
    - \* oiseaux sans tête
    - \* crépinettes – Paupillettes porc/bœuf
    - \* hamburgers
    - \* hachis parmentier
    - \* pâtes bolo
    - \* pâtes jambon/fromage
    - \* escalopes de volaille panées
    - \* croquette de poisson
    - \* pangasius sauce poireaux
    - \* cabillaud florentin (épinards)
    - \* saumon – florentin
  - **Féculents** :
    - \* Pommes de terre
    - \* purée
    - \* 1X/Sem Pâtes
    - \* 1X/Sem friture (pommes gaufrettes)
- De temps en temps : - lasagne/ Couscous/ riz /Ebli
- **Légumes** :
    - \* Carottes braisées
    - \* Salsifis sauce blanche
    - \* Poireaux à la crème
    - \* Gratin chou- fleur ou pieds de céleri
    - \* Epinards à la crème
    - \* Haricots
    - \* Pois- carottes
    - \* Brocolis sauce blanche crème
    - \* Choux de Bruxelles
    - \* Choux rouge aux pommes
    - \* Compote de pommes
    - \* Salade de temps en temps
    - \* Rata de légumes au lard de temps en temps