



Légume du mois
: le chou dans
tous ses états

Restauration Scolaire

Menus du mois de Janvier 2021



Lundi 4 janvier 2021	Mardi 5 janvier 2021	Mercredi 6 janvier 2021 centre de loisirs	Jeudi 7 janvier 2021 GALETTE DES ROIS	Vendredi 8 janvier 2021
Sucrine Filet de poulet forestier Pommes de terre grenaille rôties Fromage Compote de pommes	Salade de lentilles, oignons doux Sauté de bœuf à la provençale Carottes persillées Petit suisse sucré Mandarine	Potage de légumes maison Croziflette Salade de fruit frais exotique -	Batavia emmental croutons Schnitzel Poêlée méridionale Galette des rois	Betteraves vinaigrettes Fricassée de la mer Ebly Yaourt nature Kiwi du Pays d'Arles
Lundi 11 janvier 2021	Mardi 12 janvier 2021	Mercredi 13 janvier 2021 centre de loisirs	Jeudi 14 janvier 2021 ALSACIEN	Vendredi 15 janvier 2021
Duo de choux en vinaigrette Blanquette de veau Riz pilaf Fromage Dalinette des Cévennes	Feuilleté au fromage Aiguillette de merlu marinées Poêlée de légumes Fromage - Ananas	Velouté de potimarron et châtaignes Tarte aux légumes et poulet Salade carnaval Ile flottante maison	Salade de mâche et dès de munster - Choucroute Alsacienne Pomme de terre et chou Tarte au fromage blanc maison	Endives au noix Cappelletti au fromage Fromage- Dés de pommes à la vanille
Lundi 18 janvier 2021	Mardi 19 janvier 2021	Mercredi 20 janvier 2021 centre de loisirs	Jeudi 21 janvier 2021	Vendredi 22 janvier 2021
Feuille de chêne Filet de colin safrané Purée de courgettes Fromage Clafoutis aux griottes	Rosette cornichons et beurre Spaghetti bolognaise Fromage râpé Poire du Pays d'Arles	Potage de pois cassé - Omelette au fromage Poelée de salsifis persillés 1 verre de lait demi écrémé Salade de fruit de saison	Pomelos Gardianne de taureau Boulghour Fromage Purée pomme cassis	Cake aux olives maison Haut de cuisse grillé Gratin de choux fleurs Yaourt nature au sucre Clémentine
Lundi 25 janvier 2021	Mardi 26 janvier 2021	Mercredi 27 janvier 2021 centre de loisirs	Jeudi 28 janvier 2021 MIDI PYRENEES	Vendredi 29 janvier 2021
Pois chiches en salade Oeufs à la florentine Fromage Banane	Cœur de laitue Sauté d'agneau au curry Semoule Fromage blanc sucré Fruit au sirop	Potage de légumes Hamburger SAVOYARD Frites maison Sundae au caramel	Batavia aux raisins blonds Garbure Fromage Tarte au chocolat -	Salade de quinoa à la grecque Filet de poisson à l'échalotte Haricots verts persillés Fromage Orange

Origine des viandes : France Appellation d'origine contrôlée ou protégée : Produits issus de l'agriculture biologique : Produits issus d'un ESAT : (Etablissement de soin et d'aide par le travail)

Fait maison : Produits local ou de proximité : Circuit court : Direct producteur : Poisson frais :

En cas de problèmes d'approvisionnement ou de problèmes techniques, les menus pourront être modifiés

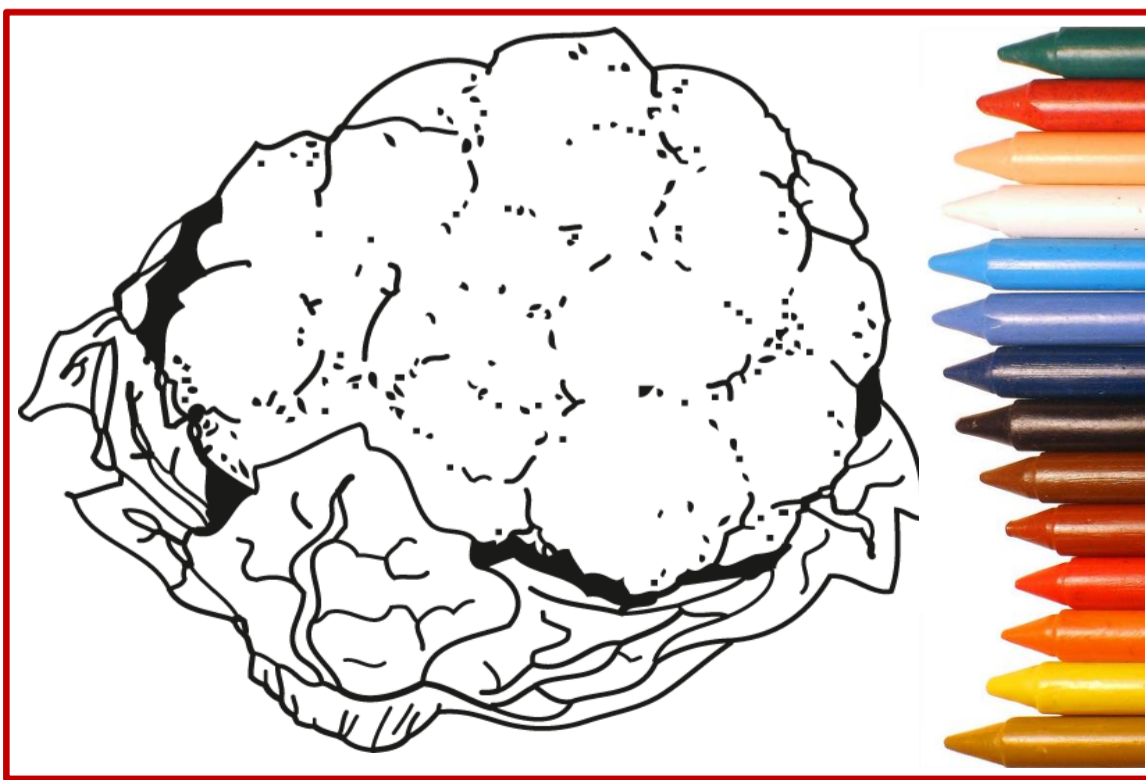
**Pomme
Gogi
Kaki
Kiwi
Grenade
Poire
Amande**

Mas Daussan

**Producteur
de fruits BIO
en ARLES**

www.masdaussan.com

Stéphane Charmasson



Je suis installé depuis 20 ans en Arles à l'entrée du Parc Naturel Régional de Camargue, sur une exploitation familiale depuis quatre générations. La SCA du Mas Daussan dont je suis gérant a pour vocation de produire des fruits bio (pommes, kakis, grenades, kiwis, baies de goji...). De plus en plus conscient des enjeux de santé, d'environnement et d'éthique, j'ai converti mon exploitation à l'agriculture biologique en 2009 puis en biodynamie en 2015 (Demeter).

La récolte des pommes s'étale de début août à début décembre. 18 variétés de pommes bio sont ainsi cueillies afin de répondre à une demande diversifiée mais aussi afin d'être en mesure de proposer les pommes les mieux adaptées à la conservation jusqu'en mai.

Kiwis, grenades, kakis et baies de goji vont progressivement arriver, dans un premier temps en conversion vers l'agriculture biologique puis en bio avec des volumes qui vont augmenter peu à peu.

Dans un souci de valorisation de ma production de fruits bio et dans le but de diversifier l'offre, j'ai élaboré une large gamme de produits transformés bio et Demeter: jus, pétillants, purées, compotée, confitures, gelées, préparations, confits, cidre, vinaigre de cidre, fruits séchés, jus en mélange de fruits, eau de vie...tout au long de l'année!

J'ai également changé mon réseau commercial en privilégiant les circuits courts et la filière bio spécialisée. L'objectif étant d'être toujours au plus près du consommateur final. Dans un souci d'organisation et de transparence j'ai créé la SAS du Mas Daussan qui a pour mission de commercialiser au mieux cette production avec un minimum d'intermédiaire.

Stephan Charmasson, producteur