

# FABRIQUE TON MASQUE DE CARNAVAL

- MATÉRIEL**
- Feuille cartonnée
  - Ciseaux
  - Colle
  - Fil élastique ou bâtonnet de bois
- Ruban adhésif ou agraphe  
Éléments décoratifs : paillettes, plumes, peinture ...



- Sur une feuille de papier cartonnée, dessiner un modèle de masque en respectant la taille du visage. Certains modèles sont déjà tout prêts sur internet et à imprimer directement.
- Découper la forme et faire les trous pour les yeux.
- Personnaliser le masque en fonction de l'envie. Quelques idées : le colorier, le peindre, coller des paillettes, des plumes ou autres éléments. Il doit être entièrement recouvert de décoration.
- Au dos du masque, fixer de chaque côté des yeux le fil élastique avec du ruban adhésif ou avec une agraphe. Il est aussi possible de coller un bâtonnet de bois sur un des côtés pour pouvoir tenir le masque dans la main.



## LES BUGNES DE CARNAVAL

- RECETTE**
- 500g de farine
  - 1 sachet de levure
  - 5g de sel
  - 3 oeufs
  - 125g de beurre
  - 8 cl d'eau tiède environ
  - Huile pour la friture
  - Sucre glace



- Mélanger la farine, le sel et la levure.
- Incorporer les oeufs, le beurre fondu et l'eau tiède.
- Mélanger et malaxer bien la pâte puis la laisser reposer au moins 1 heure.
- Étaler la pâte le plus finement possible et la découper en forme de lune.
- Faire frire les bugnes 2-3 minutes dans l'huile très chaude et les poser sur du sopalin.
- Saupoudrer de sucre glace au moment de servir.

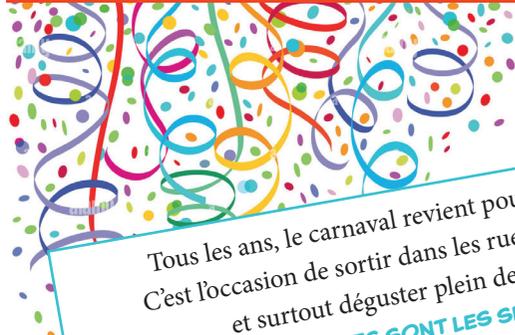
# NEW MAG

MATERNELLE  
PRIMAIRE



ÉVEIL et Sens

JANVIER - FEVRIER 2025



Tous les ans, le carnaval revient pour notre plus grand bonheur !  
C'est l'occasion de sortir dans les rues déguisé pour chanter, danser  
et surtout déguster plein de bonnes choses sucrées.  
**ALORS QUELLES SONT LES SPÉCIALITÉS DU CARNAVAL ?**



**LES PETS DE NONNE**  
Ce sont des petits beignets ronds et irréguliers qui sont fabriqués à partir des boules de pâtes à choux jetées dans la friture.

**LES CRÊPES**

**LES BUGNES**  
Voir la recette au dos

**LES GANSES**  
Ce sont des petites pâtisseries cuites en friture avec de l'huile d'olives.

**LES GAUFRES**

**LES BEIGNETS**



QUELQUES IDÉES DE DÉGUISEMENTS

# MENUS DE JANVIER

# MENUS DE FEVRIER

<b>LUNDI 6</b> Carottes râpées citron Sauté de volaille au curry Semoule Chantailou Mousse chocolat Galette jambon fromage	<b>MARDI 7</b> Salade de pommes de terre Haché de veau moutarde Haricots verts Petit suisse arôme Fruit Gratin de pâtes au thon	<b>MERCREDI 8</b> Salade de chou blanc Lieu aux épices douces Riz Fraidou Purée de pêche Quiche aux épinards	<b>JEUDI 9</b> Betteraves à l'estragon Gratin de pâtes au fromage Camembert Fruit de saison Parmentier au butternut	<b> VENDREDI 10</b> Salade iceberg Saucisse fumée * Purée PDT chou fleur Yaourt arôme Galette des rois Gratin de blettes aux crozets
<b>LUNDI 13</b> Salade de lentilles Quenelles scc aurore Epinards béchamel Petit suisse sucré Fruit de saison Risotto de la mer	<b>MARDI 14</b> Céleri remoulade Poisson pané Petits pois Petit moulé Purée de pomme Omelette aux champignons	<b>MERCREDI 15</b> Saucisson à l'ail * Bœuf mode ° Carottes Vache picon Flan caramel Tarte aux pommes de terre	<b>JEUDI 16</b> Panaché de choux Cuisse de poulet rôti Blé à la tomate Yaourt arôme Fruit de saison Potiron farci	<b> VENDREDI 17</b> Duo de haricots Paupiette de veau sauce charcutière Coquillettes St Paulin Crème vanille Velouté de poireaux
<b>LUNDI 20</b> Pizza au fromage Hoki sauce ciboulette Riz Gouda Purée fraise Flan aux épinards	<b>MARDI 21</b> Salade verte Boulette d'agneau Haricots beurre Chanteneige Flan vanille Pâtes carbonara	<b>MERCREDI 22</b> Betteraves Rôti de dinde sauce crème Semoule Yaourt sucré Fruit de saison Velouté de brocolis	<b>JEUDI 23</b> Coleslaw Bolognaise de lentilles Pâtes Petit suisse arôme Gâteau d'anniversaire Soufflé carottes et cheddar	<b> VENDREDI 24</b> Salade mexicaine Escalope de volaille Chou-fleur béchamel Fruit de saison Quinoa en risotto

<b>LUNDI 10</b> Salade de pâtes Nuggets de maïs Epinards béchamel Gouda Purée banane Wok de légumes au poulet	<b>MARDI 11</b> Betteraves Haché de veau scc échalote Petits pois Petit moulé Flan chocolat Raviolis au fromage	<b>MERCREDI 12</b> Carottes râpées Emincé de bœuf ° Pommes vapeur Petit suisse sucré Fruit de saison Quiche lorraine	<b>JEUDI 13</b> Pâté de foie * Lasagne saumon Yaourt arôme Fruit de saison Salade de chèvre chaud	<b> VENDREDI 14</b> Farandole de crudités Escalope viennoise Haricots verts Tomme blanche Gâteau anniversaire Crème de champignons
<b>LUNDI 17</b> Crêpe aux champignons Colin à la dieppoise Julienne de légumes Petit suisse arôme Purée de pomme Soufflé aux pommes de terre	<b>MARDI 18</b> Salade verte Crousti fromage Gratin de chou-fleur Vache qui rit Flan caramel Blé aux petits légumes	<b>MERCREDI 19</b> Salade de pois chiches Rôti de veau à la crème Carottes persillées Emmental Fruit de saison Pizza royale	<b>JEUDI 20</b> Duo de choux Saucisses fumées * Lentilles Petit cotentin Eclair chocolat Velouté de panais	<b> VENDREDI 21</b> Salade cœurs de palmier Paupiette de dinde Pâtes Yaourt sucré Fruit de saison Crumble de légumes d'hiver
<b>LUNDI 24</b> Céleri vinaigrette Rôti de dinde aux oignons Semoule Chanteneige Liégeois chocolat Flamiche picarde	<b>MARDI 25</b> Salade de blé Beignet calamar, citron Poêlée de légumes Petit suisse sucré Fruit Gnocchis à la parisienne	<b>MERCREDI 26</b> Carottes à l'orange Sauté de poulet scc Coquillettes Tartare Pâtisserie Oeuf cocotte aux petits pois	<b>JEUDI 27</b> Macédoine au paprika Gratin de brocolis Riz Yaourt arôme Fruit de saison Flan au potiron et jambon	<b> VENDREDI 28</b> Betteraves vinaigrette Hachis parmentier Bleu Purée de fraise Velouté Dubarry

<b>ZONE A</b> Besançon, Bordeaux, Clermont-Ferrand, Dijon, Grenoble, Limoges, Lyon, Poitiers	<b>ZONE B</b> Aix-Marseille, Amiens, Caen, Lille, Nancy-Metz, Nantes, Nice, Orléans-Tours, Reims, Rennes, Rouen, Strasbourg	<b>ZONE C</b> Créteil, Montpellier, Paris, Toulouse, Versailles
---	--	--

<b>LUNDI 27</b> Carottes râpées Aiguillettes poulet citron Coquillettes Fripons Mousse chocolat Tarte endives et bleu	<b>MARDI 28</b> Taboulé Sauté de bœuf ° Jardinière de légumes Yaourt arôme Fruit de saison Gratin de quenelles	<b>MERCREDI 29</b> Salade de cœurs palmier Boulettes soja tomate Pommes de terre/Salsifis Mini Cabrette Gaufre fantasia Croque Monsieur et salade verte	<b>JEUDI 30</b> NOUVEL AN CHINOIS Soupe chinoise	<b> VENDREDI 31</b> Céleri vinaigrette Brandade de poisson Vache picon Purée de banane Gratin de chou fleur à la polonaise
---	--	---	--	---

<b>LUNDI 3</b> Salade de haricots verts Curry de légumes Riz Petit suisse arôme Crêpe, confiture Wok de légumes au poulet	<b>MARDI 4</b> Salade pommes de terre Emincé de volaille Chou fleur béchamel Tartare Fruit Raviolis au fromage	<b>MERCREDI 5</b> Coleslaw Nuggets de poisson, citron Blé à la tomate Yaourt sucré Purée de pomme Quiche lorraine	<b>JEUDI 6</b> Radis et céleri râpés scc fromage blanc Pâtes à la carbonara * Bûche de chèvre Fruit de saison Salade de chèvre chaud	<b> VENDREDI 7</b> MENU SAVOYARD Crème de champignons
---	--	---	---	---

## LE NOUVEL AN CHINOIS

Pour nous en France, le nouvel an se passe toujours le 1er janvier. En Chine, la date change en fonction de la lune. Cette année, le Nouvel An Chinois sera célébré le mercredi 29 janvier, marquant le début d'une année placée sous le signe du Serpent de Bois.

Ce signe, associé à la transformation, à l'intuition et au renouveau, augure une année favorable à la créativité et aux projets ambitieux, notamment dans les domaines liés à l'innovation.

Les célébrations du Nouvel An Chinois s'étendent sur 15 jours, jusqu'à la célèbre fête des lanternes, qui marque la fin officielle des festivités



Menus établis par notre diététicienne diplômée d'État sous réserve des contraintes d'approvisionnement. Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN.

**LEGENDE**

- Certifié Label Rouge
- Vraiment cuisiné
- Produit issu de l'agriculture biologique
- haute valeur environnementale
- Toutes les vinaigrettes sont maison
- Repas anniversaire
- Producteurs locaux
  - Hauts-de-Villiers - (10)
  - Les Fermes du Ravillon - (89)
  - La ferme de noue - (89)
  - Morvan Salaison - (89)
  - Impéry volailles - (58)
- Repas à thème
- Repas végétarien
- Appellation d'origine Protégée
- Ferme de la marque exploitation laitière fermière

\* Plat contenant du porc (un plat sans porc sera proposé comme alternative)  
 ° Viande origine France