QUIZZ de Thanksgiving

- Q1: Dans quel pays ne fête t-on pas Thanksgiving?
- a. Canada
- b. Etats-unis
- c. France

Q2: Aux Etats-Unis, quand est célébré Thanksgiving?

- a. Le quatrième jeudi de septembre
- b. Le quatrième jeudi d'octobre
- c. Le quatrième jeudi de novembre

Q3: Que mange t-on traditionnellement à Thanksgiving ?

- a. Du poulet
- b. De la dinde
- c. Des escargots

Q4: Quel jour succède Thanksgiving?

- a. Friday day
- b. Happy Friday
- c. Black Friday



- a. Halloween
- b. Noël
- c. Martin Luther King Day

Q6: Pour les peuples amérindiens qu'est-ce que Thanksgiving?

- a. Une commémoration des guerres indiennes
- b. Une grande fête
- c. Un moment de partage avec les américains

Q7: Quand est fêté Thanksgiving au Canada?

- a. Le deuxième lundi d'octobre
- b. Le quatrième jeudi de novembre
- c. Le troisième mardi de décembre

Q8: Que ne faut-il pas faire lors de Thanksgiving?

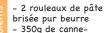
- a. Se déquiser
- b. Manger des crêpes
- c. Offrir des cadeaux comme à Noël

z.8 / s.7 / s.6 / d.2 / z.4 / d.2 / z.2 / z.1 searogér

Recette tarte aux canneberges



- 1. Rincez et egouttez les canneberges. Mettez-les dans une casserole avec le sucre et 15 cl d'eau. Faites compoter à feu doux 15 min.
- 2. Déroulez un des 2 rouleaux de pâte sur un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. A l'aide d'un couteau tranchant, découpez des bandes de pâte de 2 cm de large dans le second rouleau.
- 3. Préchauffez le four à 180° (th 6). Étalez la compote refroidie sur la pâte dans le moule. Décorez avec les lanières de pâte. Badigeonnez- les au pinceau avec le jaune d'œuf délayé dans un peu
- 4. Glissez au four et faites cuire 35 min. Dégustez tiède ou froid.
- 5. Conservez la tarte au frais et bon appétit!



- berges
- 200g de sucre
- 1 jaune d'oeuf





Thanksigiving est une fête célébrée aux états-unis le quatrième jeudi de novembre. Au 17ème siècle lorsque les pères fondateurs des états-unis sont arrivés en amériques ils ont été acceuillis par les amérindiens qui leur ont enseigné les techniques de chasse, pêche et culture. L'année suivant leur arrivée, les pères fondateurs ont décidé d'organiser un banquet pour remercier dieu et les amérindiens pour leur aide. Ainsi cette fête est à la fois religieuse et culturelle, on célèbre ce qu'on a reçu au cours de l'année. Thanksgiving signifie «Merci pour les dons».

Au menu des festivités on retrouve traditionnellement la dinde farcie sauce cranberries, le cornbread, la purée de patates douces, le mais grillé et en dessert la pumpkin pie.



MENUS DE NOVEMBRE

Cervelas ' Emincé de poulet paprika Poêlée pdt, champignons Vache picon

Fruit de saison AB

LUNDI 10

Betterave vinaigrette AB Ouenelle nature sce curry Pommes rissolées Mini cabrette Purée pomme



LUNDI 17

Carotte bio ciboulette... Goujon poulet corn flakes Haricots verts/flageolet Petit cotentin Fruit de saison AB

LUNDI 24 Coleslaw

Nuggets de maïs Purée de céleri Saint Môret AB Mousse chocolat

Ouiche lorrain

Mortadelle * Escalope viennoise AB Haricots verts persillés Petit suisse arôme Purée fraise

LUNDI 1

Pommes vapeur Vache picon

Fruit de saison AB

MARDI 4

Liégeois vanille

MARDI 11

FERIE

MARDI 20

Chou blanc au miel

Boulettes d'agneau°

Coquillettes

Croc'lait

Flan caramel

MARDI 25

Salade verte

Bœuf^o bourguignon

Yaourt arôme

Fruit de saison 🕮

MARDI 2

Betteraves AB

Moules au curry

Semoule (

Carottes au citron AB Chou blanc vinaigrette Beignets de calamar Sauté de porc° Epinards à la crème Coquillettes Chanteneige AB

Petit suisse arôme AB Fruit de saison AB

Salade PDT

Sauté de bœuf °sauce BBQ

Carottes vichy AB

Gouda

Eclair vanille

Taboulé

Colin sce crème estragon

Pommes vapeur

Yaourt sucré

Fruit de saison AB

Céleri rémoulade

Saucisses fumées*

Vache qui rit AB

Lentilles •

Purée de pomme

Salade cœurs de palmier

Haché de veau

Yaourt sucré

Moelleux citron

Semoule (

Donuts

HALLOWEEN

Bao de légumes Parmentier de bœuf AB

Purée potiron Verre de lait AB

Salade iceberg Blanc de poulet à la crème Gratin de chou-fleur Camembert AB Fruit de saison AB

JEUDI 22

Macédoine mayonnaise

Gratin de brocolis

Riz AB

Petit suisse arôme

Gâteau d'anniversaire

IEUDI 27

IEUDI 13

Céleri rémoulade

Blanquette de la mer 📨 Blé aux petits légumes Petit suisse arôme AB Semoule au lait

Duo de haricots

Couscous végé

Fromage blanc nature

VENDREDI 14

Semoule 🌑

Purée banane

Pizza fromage Sauté de porc° dijonnaise Petits pois Pont l'Evêque AOP Fruit de saison AB

Gratin de gnocchis sauc

Salade de PDT

Poisson pané

Epinards béchamel

Bûche de chèvre

VENDREDI 23

VENDREDI 28

Salade de haricots blancs Haut de cuisse de poulet Duo légumes (potiror navet béchamel) Chanteneige AB Ile flottante

Fruit de saison AB Wok de nouilles sautées au

Salade de tortis Emincé poulet moutarde Gratin de chou-fleur Chanteneige AB Crème praliné

Menus établis par notre diététicienne diplômée d'État sous réserve des contraintes d'approvisionnement.

Carottes râpées bio Haricots rouges sauce

JEUDI 4

Riz AB Saint-Nectaire AOP Fruit de saison AB

Producteurs locaux Hauts-de-Villiers - (10) Les Fermes du Ravillon - (89)

- La ferme de Noue (89) Morvan Salaison - (89) Impéry volailles - (58)

MENUS DE DECEMBRE

Macédoine mayonnaise Pâtes carbonara 🍅



LUNDI 15

Farandole de crudités

Poisson pané

Petits pois

Tartare

LUNDI 22

Carottes râpées AB

Lasagne

aux légumes

Cantafrais

Salade de fruits

🗦 🖔 Tortilla aux pommes de ter

LUNDI 29

Chou rouge aux raisins

Aiguillettes de poulet

Coquillettes

Yaourt sucré

Fruit de saison AB

Purée banane

Pommes de terres farcies

MARDI 9

Taboulé 🚱 Omelette Epinards béchamel St Môret AB

Flan vanille

MARDI 16

Salade verte

Gratin de macaronis AB

au fromage

Yaourt sucré

Fruit de saison AB

MARDI 23

Potage légumes

Paupiette de dinde

Yaourt arôme

Fruit de saison AB

MARDI 30

Céleri rémoulade

Brocolis béchamel

Purée pomme

Colin au citron

Semoule (

Salade de haricots verts Veau marengo Purée PDT Emmental

Fruit de saison AB

Céleri vinaigrette

Emincé de poulet AB curry

Haricots beurre

Rondelé

Mousse chocolat

NOËL

Mousseron canard

Blanc de volaille morilles

Gratin Dauphinois

ST Felicien

Bûche

Salade iceberg

Boulettes de veau

Pommes vapeur

Chantaillou

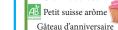
Donuts

IEUDI 11

Salade Iceberg Saucisse de Toulouse* Lentilles Camembert AB Purée de pomme

Coleslaw Colin sauce hollandaise Gratin de brocolis

VENDREDI 12



VENDREDI 19

NOËL Mousseron canard Blanc de volaille morilles Gratin Dauphinois ST Felicien Bûche

FERIE

Crêpe fromage Rôti de porc° sce madère

Riz AB Petit suisse arôme AB Fruit de saison AR

VENDREDI 26 **IEUDI 25**

Betteraves AR Nuggets de poisson Haricots verts AB Fromage à la coupe Crème vanille

FERIE

Macédoine vinaigrette Falafels Epinards à la crème

Vache picon Flan chocolat

VENDREDI 02

ZONE A

Besançon, Bordeaux, Clermont-Ferrand, Dijon, Grenoble, Limoges, Lyon, Poitiers

Aix-Marseille, Amiens, Caen, Lille, Nancy-Metz,

ZONE C Créteil, Montpellier, Paris, Toulouse, Versailles

Nantes, Nice, Orléans-Tours, Reims, Rennes, Rouen,

CHOCOLAT CHAUD DE NOËL

- 150g chocolat noir - 20g de crème liquide
- 1 c à c de cannelle

1. Verser le lait entier ainsi que la crème liquide dans une casserole.

- 2. Faites chauffer jusqu'à ébullition.
- 3. Cassez le chocolat pâtissier en morceaux et déposez-les dans une autre casserole
- 4. Versez doucement le mélange lait-crème bouillant sur les carrés de chocolat. Remuez
- avec une cuillère en bois jusqu'à ce que les morceaux de chocolat aient entèrement fondu 5. Une fois le chocolat chaud est bien homogène, saupoudrez la cannelle et mélangez bien.
- 6. Bon appétit!









Pêche durable













Yraiment cuisiné

Produit issu de l'agriculture



Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN.

Toutes les vinaigrettes sont maison

Repas végétarien

gine Protégée

Repas à thème

Appelation Ori-