

CRIOC'NEWS

#3

JAN - FEV 2021

ZOOM SUR : LE LABEL EUROPEEN A.O.P



Créée en 1992, à l'initiative de la France, l'Appellation d'origine protégée (AOP) garantit un lien très fort du produit avec son terroir. La qualité résulte exclusivement du milieu naturel et du savoir-faire des Hommes.

Pour valoriser ce patrimoine culinaire, un fromage par semaine est labellisé A.O.P dans les menus des petits Antoniens.

Vous retrouverez ainsi dans vos restaurants scolaires le **Cantal** (8 janvier), le **Saint-Nectaire** (15 janvier), le **Pont-l'Evêque** (18 janvier) ou encore la **Fourme d'Ambert** (10 février).

A DECOUVRIR DANS VOTRE ASSIETTE

LE MENU RUSSE (le 22/01/2021)

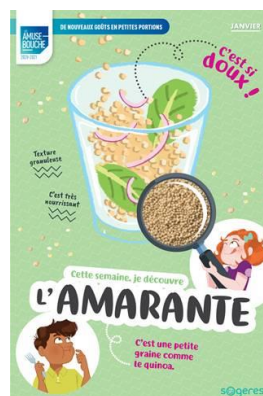
Œuf dur BIO mimosa au merlu fumé
Goulash de bœuf charolais et ses pommes de terre vapeur fraîches et **locales**
Fromage frais
Vatrouchka

LE NOUVEL AN CHINOIS (le 12/01/2021)

Soja à l'asiatique
Sauté de porc Label Rouge sauce caramel et son riz façon cantonnais
Yaourt BIO local avec son coulis de mangue
Rocher de noix de coco

En savoir plus :
www.ville-antony.fr/restauration-scolaire

LES ANIMATIONS A VENIR



jeudi 7 janvier
dans toutes les écoles,
la galette des rois et L'amuse-bouche.

Stimuler les papilles de nos jeunes convives avec une vinaigrette originale. Si cette recette est validée par les enfants, elle fera son apparition dans leurs menus.

Vendredi 15 janvier
à l'école maternelle Dunoyer,
La promotion des produits laitiers.

Mardi 19 janvier
à l'école maternelle La Fontaine,
puis, le **lundi 8 février**
à l'école maternelle Ferdinand Buisson,
La promotion des fruits et légumes.

Mardi 2 février
dans toutes les écoles,
La fête des crêpes.

Vendredi 5 février
dans toutes les écoles,
Les Lentilles Beluga

Surnommé le "caviar végétal", ces graines sont réputées pour leur forme bien ronde, lisse et brillante.

