

# MENUS écoles



*Voici un menu dont les recettes ont été testées et ont été appréciées des enfants et des adultes. Oser instaurer des idées de menus attrayants et diversifiés permet davantage aux chefs d'exposer leur art culinaire.*

Afin de rendre les repas de votre école populaires auprès des enfants, il importe de transformer les menus en mettant l'accent sur les délicieuses saveurs qu'ils renferment. Par l'entremise de la découverte sensorielle des aliments, ils pourront prendre conscience de la richesse culinaire offerte par leur école. En ce sens, plusieurs activités peuvent être réalisées afin que les élèves puissent se reconnaître à travers leur menu.

- 🍷 Faire un concours de titres originaux de recettes provenant des élèves. Le gagnant aura son repas gratuit et son nom affiché lorsque le menu sera écrit ou affiché sur le mur ;
- 🍷 Faire des dégustations de vos recettes originales permet aux enfants de se laisser aller dans la découverte culinaire ;
- 🍷 Organiser des ateliers avec des nutritionnistes afin de faire découvrir le goût, les saveurs et l'importance de bien se nourrir ;
- 🍷 Inciter les parents à découvrir les nouveautés au menu et à encourager leurs enfants à choisir des menus sains ;
- 🍷 Organiser régulièrement des thématiques et mettre au courant la direction et les professeurs des thématiques réalisées durant l'année (Halloween, Noël, Pâques, etc.) ;
- 🍷 Avoir du plaisir à servir les enfants et recueillir leurs commentaires et leurs préférences tout au long de l'année, afin qu'ils se sentent importants.

JOUR/ SEMAINE	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3
<b>Jour 1</b>	Pizza grecque au <b>POULET</b> * (n° 1)	<b>PORC</b> haché à l'aubergine (n° 13)	VOTRE RECETTE HABITUELLE DE BOEUF
<b>Jour 2</b>	VOTRE RECETTE HABITUELLE DE PÂTES	Lasagne au <b>POULET</b> et brocoli (n° 12)	Côtelettes de <b>PORC</b> à la salsa (n° 7)
<b>Jour 3</b>	Sous-marin au <b>POULET</b> (n° 23)	Ragoût de <b>DINDON</b> exquis (n° 11)	VOTRE RECETTE HABITUELLE DE POISSON
<b>Jour 4</b>	Boulettes de <b>DINDON</b> (n° 5)	Boulettes de <b>PORC</b> ensoleillées (n° 4)	Cuisses de <b>POULET</b> fantaisie aux fruits (n° 22)
<b>Jour 5</b>	Gratin de <b>JAMBON</b> et patates douces (n° 9)	Ratatouille de rôti de <b>DINDON</b> (n° 20)	Pépites de <b>POULET</b> multigrains et patates douces (n° 24)

\* Fait référence aux fiches recettes jointes à votre cartable

**Nourrir l'avenir de nos enfants; une affaire de tous !**

**Bon appétit !**