



FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

TRAVAILLER EN BRIGADE DE CUISINE EN APPLIQUANT SES REGLES D'ORGANISATION

FICHE : MENU SCOLAIRE

OBJECTIF LANGAGIER : comprendre les documents écrits de travail (plannings de travail, bons de livraison, fiches techniques, normes de sécurité et d'hygiène, etc.)

APTITUDE TRAVAILLEE : compréhension écrite

▪ **Activité 1 :**

Dans le menu suivant, entourez les jours de la semaine.

▪ **Activité 2 :**

Dans le menu suivant, entourez les dates dans le mois.

▪ **Activité 3 :**

Dans le menu suivant, quel jour est le :

- 5 mai • • LUNDI
- 9 mai • • MARDI
- 5 avril • • MERCREDI
- 20 mai • • JEUDI
- 25 mai • • VENDREDI
- 8 mai • • SAMEDI
- • DIMANCHE

▪ **Activité 4 :**

Dans le document suivant, à quelle date on mange :

Du rosbeef	
Du riz pilaf	
De l'œuf mimosa	
Du fromage fondu	
Le menu espagnol	



FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

TRAVAILLER EN BRIGADE DE CUISINE EN APPLIQUANT SES REGLES D'ORGANISATION

FICHE : MENU SCOLAIRE

▪ **Activité 5 :**

Dans le menu suivant, qu'est-ce qu'on mange comme dessert :

Le mardi 3	
Le jeudi 5	
Le vendredi 27	
Le lundi 9	

▪ **Activité 6 :**

Ecrire les entrées de la semaine du 9 au 13 mai :

-
-
-
-

▪ **Activité 7 :**

Ecrire les desserts de la semaine du 23 au 27 mai :

-
-
-
-

▪ **Activité 8 :**

Ecrire tous les plats principaux des mardis :

-
-
-
-

▪ **Activité 9 :**

Ecrivez les jours sans fromage :

MENU RESTAURATION SCOLAIRE ET A.L.S.H. (MAI 2016)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 2 au 6 mai	Taboulé Colin au four Gratin de courgettes Fromage fondu Fruit de saison	Salade grecque Sauté veau provençale (FR) Coquillettes (AB) Fromage à pâte dure Compote	/	Férié	Pont
Du 9 au 13 mai	Asperges vinaigrette Rosbeef (VBF) Frites Cône glacé	Croque monsieur/salade Giglette de lapin jus (FR) Haricots verts Fromage pâte molle Fruit de saison	/	Menu espagnol Salade de poivrons Paëlla poulet et fruits de mer Crème catalane	Salade de lentilles Omelette au fromage Tomates à la provençale Fromage à pâte dure Fruit de saison
Du 16 au 20 mai	Férié	Concombre tzatziki Raviolis frais à la brousse et coulis de tomate Liégeois de fruits	/	Salade de pâtes (AB) Wings de poulet kebab Aubergines à la parmesane Fromage fondu Fruit de saison	Salade iceberg Supions à l'américaine Riz pilaf Yaourt nature sucré Fruit de saison
Du 23 au 27 mai	Carottes rapées cumin Poisson pané citron Beignets de chou-fleur Fromage blanc (AB) au miel	Œuf mimosa Vol au vent financière Blé pilaf Fromage fondu Fruit de saison	/	Asperges vinaigrette Gigot d'agneau Printanière de légumes Fromage à pâte dure Fruit de saison	Menu végétarien Radis beurre Boulettes de soja tomate Quinoa Yaourt vanille (AB)

Les menus peuvent être modifiés en cas de problème d'approvisionnement
Volailles garanties " nourries sans OGM "

*AB : produit issu de l'agriculture biologique

*légume de saison