

Les fêtes printanières célèbrent alternativement des faits religieux, de société ou historiques.

Évènements à venir

■ **26/03/2015**

à 20h00

à **CHEOPS 87- Limoges**

28^{ème} soirée de formation et d'information sur le thème de

nutrition et fragilité de la

personne âgée, animée par le

Docteur Max HAINE, service

Médecine Gériatrique, CH

Lyon Sud.

■ **16/06/2015**

4^è journée de l'Alimentation

à l'Hôpital, en EHPAD et

Maisons de retraite

Cette journée a pour **objectif**

principal de modifier le

regard sur l'alimentation en

établissement de santé.

Pour en savoir plus

www.udih.fr

■ **du 18 au 19/06/2015**

Les Journées de Printemps

au Polydome à Clermont-

Ferrand

avec une journée thématique :

nutrition, agression et

récupération et récupération

post-agression

et une journée nationale des

CLANs

Pour en savoir plus :

www.journeesdeprintemps.com

Pour plus d'informations

www.linut.fr

Les fêtes

■ **29 mars** : **RAMEAUX** : c'est le dimanche qui précède Pâques et qui débute la semaine sainte.

■ **3 avril** : **VENDREDI SAINT** : Il s'agit d'un jour de recueillement et non de fêtes pour les chrétiens qui commémorent la passion du Christ. Chez les pratiquants c'est un jour de jeûne.

■ **5 avril** : **LE DIMANCHE DE PAQUES** : C'est une des principales fêtes chrétiennes qui emprunte son nom à la fête juive la Pâque qui se déroule sur la même période. Les œufs de Pâques symbolisent la fin des privations pour les pratiquants. Les œufs « tout chocolat » ne sont apparus qu'au début du XIXe siècle.

■ **6 avril** : **LE LUNDI DE PAQUES** : La fête de Pâques se déroulait à l'origine pendant toute la semaine suivant le dimanche de Pâques. Depuis le concordat (traité entre le Saint Siège et l'Etat) seul le lundi de Pâques est resté férié.

■ **1^{ER} mai** : **FETE DU TRAVAIL** : C'est un jour de lutte à travers le monde pour améliorer les conditions de travail. Le muguet est associé au 1^{er} mai depuis 1976. Les 3 brins signifient la division de la journée en 3 parties égales : travail, sommeil et loisirs.

■ **8 mai** : Cette journée est liée à deux événements historiques datant de 1945 : La fin de la seconde guerre mondiale et les massacres de Sétif et Guelma en Algérie. Cette date a été déclarée jour férié de commémoration pour la première fois en 1953.

■ **14 mai** : **L'ASCENSION** : Cette date célèbre la montée de Jésus au ciel 40 jours après Pâques.

■ **24 mai** : **DIMANCHE DE PENTECOTE** : il symbolise le 49^{ème} jour après Pâques et clôt le temps pascal. Jésus fait redescendre son esprit saint sur les apôtres.

■ **25 mai** : **LUNDI DE PENTECOTE** : Il poursuit la célébration du dimanche de Pentecôte. Par ailleurs, depuis 2004 après la canicule de 2003, ce jour correspond à la journée de solidarité envers les personnes âgées.

■ **31 mai** : **FETE DES MERES** : Même si différentes fêtes célébrant les mères existent depuis l'antiquité, l'instauration d'une journée française les célébrant ne date que de 1950.

Les plats de saison

Informations complémentaires

LES FRUITS ET LÉGUMES DE PRINTEMPS

LES LÉGUMES

Avocat, Betterave rouge, Asperges vertes et blanches, Pois mange tout, Carotte, Chou romanesco, Champignons, Epinards, Fèves, Chou-rave, Laitue, Radis rose, Cresson, Fenouil, Chou-fleur et frisé, Chou rouge, Concombre, Courgette, Salsifis, Topinambour

LES FRUITS

Ananas, Banane, Citron, Orange sanguine, Kiwi, Pamplemousse, Cerise, Fraise, Nectarine, Pastèque, Pêche, Rhubarbe, Melon

Les potages

Velouté d'asperges
Potage printanier
Velouté de pois au lard
Soupe de fanes de radis
Soupe de carottes à l'orange
Potage de fèves à la paysanne

Les plats complets

Navarin d'agneau
Poulet basquaise
Moussaka
Jambon à la russe
Lasagnes saumon épinards
Poivron farci

Les Desserts

Charlotte aux fraises
Compote de Rhubarbe
Coupe de fraises chantilly
Pêches rôties

Les Entrées

Salade de roquette et betteraves crues
Asperges mousseline
Avocat vinaigrette
Radis beurre
Artichaut poivrade
Melon au porto
Salade de cresson aux œufs mollets

Les Accompagnements

Purée d'artichaut
Embeurrée de chou
Petits pois à la parisienne
Topinambours braisés à l'ail
Tian de légumes
Cœurs de laitue braisés
Fèves au chorizo
Artichaut à la barigoule

PAQUES.

MENU 1

- Potage :* Potage de légumes
Entrée : Salade de roquette au saumon fumé
Plat : Gigot d'agneau pascal
Flageolet et tomates provençales
Fromage : Plateau de fromages
Dessert : Pain de Pâques et confiture

MENU 2

- Potage :* Crème de légumes
Entrée : Artichaut vinaigrette
Plat : Mignon de porc sauce moutarde
Pommes sarladaises
Fromage : Plateau de fromages
Dessert : Fraisier

MENU 3

- Entrée :* Assiette de foie gras
Plat : Navarin d'agneau
Navets et fèves
Fromage : Fromage
Dessert : Fraises à la chantilly

LUNDI DE PAQUES.

MENU 1

- Potage :* Soupe de fanes de radis
Entrée : Feuilleté de saumon
Plat : Œufs cocotte aux pointes d'asperges
Purée crécy
Fromage : Plateau de fromages
Dessert : Poire au four au coulis de chocolat

MENU 2

- Potage :* Potage de fèves à la paysanne
Entrée : Mousseline d'asperges
Plat : Confit de canard
Galette de légumes
Fromage : Fromage
Dessert : Coupe glacée gourmande

MENU 3

- Entrée :* Apéritif et amuse bouche
Entrée : Paté en croute
Plat : Magret de canard scc poivre
Pommes dauphines
Fromage : Fromage
Dessert : Capitole aux fruits rouges

1er MAI

MENU 1

- Potage :* Potage printanier
Entrée : Saumon fumé sauce ciboulette
Plat : Filet de bœuf sauce cognac
Pommes de terre aux cèpes
Fromage : Plateau de fromages
Dessert : Fondant au chocolat

MENU 2

- Potage :* Potage de légumes
Entrée : Mousse de betteraves
Plat : Supême de volaille, Petits pois
Fromage : Plateau de fromages
Dessert : Ile flottante aux pralines

MENU 3

- Potage :* Velouté d'asperges
Entrée : Avocat mimosa
Plat : Filet de caille aux airelles
Légumes en soufflé
Fromage : Plateau de fromages
Dessert : Tarte aux fraises

8 MAI

MENU 1

- Potage :* Velouté de pois au lard
Entrée : Pomelos aux crevettes
Plat : Rosbeef sauce forestière
Pommes noisettes
Fromage : Plateau de fromages
Dessert : Fraises chantilly

MENU 2

- Entrée :* Saumon fumé sauce aneth
Plat : Gigot au cassis
Petits pois carottes
Fromage : Fromage
Dessert : Nougat et coulis

MENU 3

- Potage :* Potage de légumes
Entrée : Flan d'asperges
Plat : Filet mignon
Haricots verts persillés
Fromage : Fromage
Dessert : Fraises chantilly



ASCENSION

MENU 1

Entrée : **Asperges mousseline**
Plat : **Magret de canard**
Pommes rôties
Fromage : **Plateau de fromages**
Dessert : **Clafoutis**

MENU 2

Potage : **Potage de légumes**
Entrée : **Roquette aux gésiers**
Plat : **Rôti de veau**
Haricots verts
Fromage : **Plateau de fromages**
Dessert : **Gateau à l'ananas**

MENU 3

Potage : **Soupe de carottes à l'orange**
Entrée : **Crevettes mayonnaise**
Plat : **Tournedos de dinde**
Poêlée de champignons
Fromage : **Plateau de fromages**
Dessert : **Pêche Melba**

PENTECOTE

MENU 1

Potage : **Crème de légumes**
Entrée : **Verrines de tomates et chèvres**
Plat : **Blanquette de veau**
Tagliatelles au basilic
Fromage : **Plateau de fromages**
Dessert : **Poire Belle Hélène**

MENU 2

Entrée : **Salade de chèvre chaud et crotons**
Plat : **Epaule d'agneau farcie**
Haricots beurre
Fromage : **Plateau de fromages**
Dessert : **Fraises chantilly éventail**

MENU 3

Potage : **Velouté de courgettes**
Entrée : **Jambon de pays**
Plat : **Veau de Pentecôte**
Ecrasée de pommes de terre
Fromage : **Plateau de fromages**
Dessert : **Profiteroles**

FETE DES MERES

MENU 1

Potage : **Crème crecy**
entrée : **Pointes d'asperges sauce blanche**
plat : **Pintade rôtie et son jus**
Printanière de légumes nouveaux
fromage : **Fromage**
dessert : **Baba au rhum aux framboises**

MENU 2

Potage : **Potage de légumes**
Entrée : **Salade tomate, féta, basilic**
Plat : **Filet d'eglefin sauce poivrons, riz**
Fromage : **Fromage**
Dessert : **Tarte aux framboises**

MENU 3

Potage : **Potage de légumes**
Entrée : **Melon au porto**
Plat : **Cuisse de canette aux olives**
acct : **Fan de carottes**
Fromage : **Fromage**
Dessert : **Fraisier**



Pour les rameaux, il est généralement proposé en dessert la **cornue** ou la **meringue**.

Pour les résidents ayant une alimentation en texture modifiée, il est possible de leurs proposer la meringue Italienne :

250g de sucre, 2 Blancs d'œufs, 10 cl d'eau, Sel.

Faire fondre le sucre dans l'eau sur feu doux. Amener à ébullition et laisser cuire jusqu'à ce qu'une goutte de ce sirop plongée dans l'eau glacée puisse être roulée en boule malléable.

Oter la casserole du feu pour stopper la cuisson du sucre.

Fouetter les blancs en neige avec du sel. Lorsqu'ils sont bien fermes intégrer le sirop en mince filet sans cesser de fouetter. Ensuite, fouetter la meringue jusqu'à ce qu'elle soit bien froide.

Source : marmiton.fr