Menu Nouvel An Chinois : mardi 17 février 2026

À l'occasion du **Nouvel An chinois**, célébré le **mardi 17 février 2026**, le SIPLARC propose un menu spécial aux saveurs asiatiques dans l'ensemble des cantines scolaires de Noisy-le-Sec et Romainville. Cette initiative permet aux enfants de



2026 : l'année du Cheval de Feu

Le Nouvel An chinois, également appelé **Fête du Printemps**, marque le début d'une nouvelle année selon le calendrier lunaire. Il constitue le moment le plus important de l'année pour de nombreuses communautés asiatiques du monde entier.

Les célébrations s'étendent sur **16 jours**, jusqu'à la traditionnelle **Fête des Lanternes**. Cette période festive est rythmée par les retrouvailles familiales, les repas symboliques, les décorations rouges porte-bonheur et les échanges de vœux de prospérité et de bonheur. Placée sous le signe du partage et du renouveau, cette fête met à l'honneur les valeurs de transmission, de solidarité et d'espérance.

Le calendrier chinois repose sur un cycle de **douze animaux du zodiaque**, chacun associé à des traits de caractère et à une énergie spécifique. L'année 2026 sera ainsi placée sous le signe du **Cheval de Feu**, symbole de dynamisme, d'enthousiasme et de liberté. Cette combinaison évoque la vitalité, l'audace et l'élan collectif.

Un menu spécial aux saveurs asiatiques lors de la pause méridienne de nos villes partenaires

À l'occasion de cet événement, le SIPLARC propose un menu thématique asiatique, servi dans les cantines scolaires des écoles de Noisy-le-Sec et de Bondy, afin d'offrir aux enfants une immersion gourmande et culturelle.

Au menu :

- Nem aux légumes
- Émincé de poulet (BBC*) coco curry (ou boulettes de sarrasin et lentilles sauce curry coco en alternative végétarienne)
- Riz parfumé
- P'tit croquant coco
- Pom'pote fruit du dragon, pomme et pêche

Ces plats ont été pensés pour conjuguer **plaisir gustatif, équilibre nutritionnel et découverte culturelle,** tout en restant adaptés aux goûts et besoins des enfants.

***Focus sur le label de qualité du poulet BBC (Bleu Blanc Cœur)**

L'émincé de poulet servi est labellisé **Bleu-Blanc-Cœur (BBC**), un label reconnu pour son engagement en faveur d'une **alimentation plus saine, durable et respectueuse du bien-être animal**. Il garantit une alimentation des volailles enrichie en oméga 3, contribuant à une meilleure qualité nutritionnelle des viandes, tout en valorisant des **pratiques d'élevage responsables et respectueuses de l'environnement.**

Choisir un produit labellisé Bleu-Blanc-Cœur, c'est ainsi **garantir aux enfants une viande de qualité**, issue d'une agriculture attentive à la santé, à l'environnement et au bien-être animal.

Sensibiliser à la nutrition dès le plus jeune âge

Au-delà du repas, ce menu est une véritable **invitation au voyage**. Les saveurs asiatiques — coco, curry doux, riz parfumé, fruits exotiques — permettent aux élèves de découvrir de nouveaux goûts, textures et arômes, tout en développant leur curiosité alimentaire.

Faire découvrir des cuisines du monde fait partie intégrante de **l'éducation au goût.** Cela permet :

- d'élargir le répertoire alimentaire des enfants,
- de lutter contre les réticences face aux aliments inconnus,
- de favoriser une ouverture culturelle dès le plus jeune âge.

Les repas thématiques mensuels proposés par le SIPLARC constituent ainsi de véritables **temps forts éducatifs**, associant plaisir, découverte et apprentissage.

L'engagement du SIPLARC

Le SIPLARC s'engage au quotidien pour :

- proposer des repas de qualité, adaptés aux besoins nutritionnels des enfants,
- valoriser les produits diversifiés durables et les recettes équilibrées,
- intégrer une dimension éducative et culturelle à la restauration scolaire,

- faire du temps du repas un moment de convivialité, de découverte et de bien-être.

À travers ses initiatives, le SIPLARC, porté par ses villes partenaires, contribue à faire de la **pause méridienne un véritable temps éducatif**, où se rencontrent culture, santé et plaisir.

Documents
Menu Nouvel an Chinois