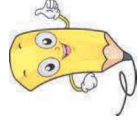
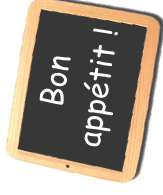




# Restaurant scolaire

Semaine du 23 au 27 septembre 2019



## Lundi



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Roulé fromage

Sauté de veau au romarin

Choux fleurs persillés

Flan nappé caramel

Fruit



Les groupes d'aliments :



## Mardi

Haricots beurre vinaigrette

Jambon grill\* au jus

Pommes de terre persillées

Mont de Lacaune de la Laiterie Farbre

Fruit



## Mercredi

Salade de pomme de terre

Pané fromager

Flan de poireaux

Yaourt sucré

Compote



## Jeudi

Céleri rémoulade

Cassoulet\* (saucisse de la charcuterie Antoine)

\*\*\*

Carré président

Madeleine



## Vendredi

Concombre nature

Colin poêlé au beurre

Gratin épinards

Gouda

Fruit



## L'origine du concombre

**Nos Entrées :**  
- Céleri rémoulade : céleri, mayonnaise.  
- Salade de pommes de terre : pommes de terre, tomates, maïs, cornichons, mayonnaise.

**Nos sauces :**

De la famille des cucurbitacées le concombre a comme illustres cousins le melon, le cornichon, le potiron et comme savoureuse cousine la courgette.

Déjà mentionné dans les légendes bouddhistes sous le nom d'ischwaku, le concombre serait une des plus vieilles plantes potagères du monde : des archéologues ont, semble-t-il, identifié en Birmanie des graines datant de plus de 7000 ans avant JC.

On a en tous cas la certitude que le concombre poussait à l'état sauvage sur les contreforts de l'Himalaya, puis qu'il a été domestiqué très tôt en Chine (5000 ans avant JC) et rapidement diffusé vers l'Ouest.

On trouve mention officielle de sa présence en France dès le IXème siècle, lorsque Charlemagne en ordonne la culture dans ses domaines.



Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de boeuf est d'origine française.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.