



Restaurant scolaire

Semaine du 7 au 11 octobre 2019

Menus élaborés par
Escalquens

Lundi

Taboulé

Escalope viennoise

Carottes braisées

Brie

Compote



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Mardi

Pizza

Haché de bœuf au jus

Haricots verts

Mimolette

Fruit

Fruits et légumes

Les groupes d'aliments :



Mercredi

Betterave vinaigrette

Omelette

Riz à la tomate

Suisse arôme

Fruit

Céréales, légumes secs

Viandes, poissons cuits

Jeudi

Concombre nature

Brandade de poisson

Fromage blanc nature

Confiture à la fraise

Fruit

Produits laitiers

Matières grasses cachées

Vendredi

Saucisson à l'ail *

Rôti de porc* de la charcuterie Antoine sauce charcutière

Courgettes persillées

Tome d'Occ de La Laiterie Fabre

Fruit

Produits sucrés

Nos entrées :

- Taboulé : semoule, tomates, poivrons, oignons, vinaigre, huile de tournesol, huile d'olive, épices, persil, menthe, ciboulette, poivre, citron.

Nos sauces :

- Sauce charcutière : moutarde de Dijon, carottes, oignons, vinaigre, cornichons, roux, jus.

L'origine de la betterave rouge

L'histoire culinaire de la betterave rouge est relativement récente. Chez les Romains, c'est un légume peu estimé et les pauvres utilisent surtout les feuilles.

L'utilisation des racines ne remonte pas au-delà de la Renaissance. A cette époque, la betterave est introduite en Italie, plus particulièrement en Toscane. Les Italiens l'améliorent et en répandent l'usage dans les autres pays d'Europe.

Elle connut alors un grand succès en Allemagne, mais aussi dans les autres pays comme la France.

Le terme « betterave » est apparu dans la langue française au XVIIIème siècle. Il dérive de « bette », plante dont la betterave est directement issue, et de « rave », qui désigne toute plante potagère que l'on cultive pour sa racine.



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 bœuf 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.