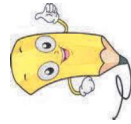
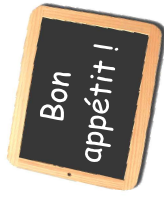




# Restaurant scolaire

  
 Semaine du 17 au 21 Juin 2019

**Lundi**
**Mardi**
**Mercredi**
**Jeudi**
**Vendredi**

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

**Macédoine mayonnaise**
**Sauté de bœuf sauce orientale**
**Pommes de terre persillées**
**Buchette mi-chèvre**
**Fruit**

**Les groupes d'aliments :**

**Salade provençale**
**Galette végétarienne**
**Carottes persillées**
**Mimolette**
**Madeleine**
**Salade de pâte nature**
**Nugget de poisson**
**Brocolis persillés**
**Gelifié vanille**
**Fruit**

**Betterave vinaigrette**
**Gratin de pâtes aux dés de volailles**

\*\*\*

**Suisse arôme**
**Fruit**

**Radis beurre**
**Aiguillette de poulet à la milanaise**
**Boulghour**
**Tome d'Oc**
**Compote**


## La tomate

Découverte par Christophe Colomb en Amérique du Sud au 15ème siècle alors qu'il pensait avoir trouvé la route des Indes, la tomate était cultivée par les Incas et n'était alors pas plus grosse que notre tomate cerise. La tomate arrive en Europe un siècle plus tard et s'implante en Espagne et en Italie. Ronde, rouge ou jaune, elle est baptisée « pomme d'or » ou « pomme d'amour ». Considérée comme un produit toxique, elle reste une simple plante ornementale pendant trois siècles. C'est au milieu du 18ème siècle que l'on découvre ses vertus. La tomate est alors sur toutes les tables du Sud de l'Europe.

### Nos salades :

- Macédoine mayonnaise : carottes, navets, haricots verts, petits pois, flageolets.
- Salade provençale : blé, assaisonnement (huile de colza, vinaigre, moutarde), poivrons verts et rouges, tomates, oignons, ail, basilic, sel, herbes de provence.
- Salade de pâte : pâte, dés de fromage, tomate.

### Nos sauces :

- Sauce orientale : tomates, carottes, jus, épices couscous, oignons, roux.
- Sauce milanaise : carottes, tomates, oignons, bouillon, roux,

