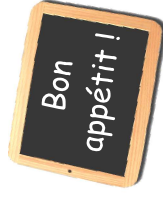
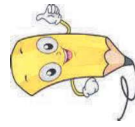




Restaurant scolaire

Semaine du 27 au 31 Mai 2019


Lundi


Entrée



Plat principal

Légume
FéculentProduit
laitier

Dessert

Mardi

Salade de pomme de terre

Sauté de dinde sauce forestière

Jardinière de légumes

Dessert lacté chocolat

Fruit

Betterave vinaigrette

Jambon grill au jus*

Torsades

Emmental

Compote

Mercredi

Salade de blé

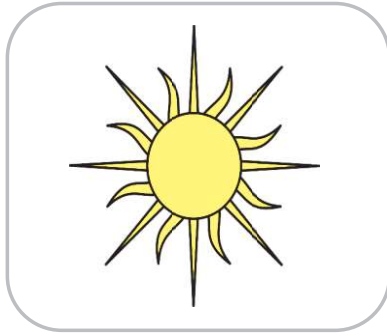
Galette végétarienne

Carottes au cumin

Yaourt sucré

Fruit

Jeudi

Vendredi

 Les groupes
d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons, œufs

Céréales, légumes secs

* Présence de porc

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés



L'origine de la betterave rouge

Nos salades :
 - Salade de pomme de terre : pomme de terre, dés de tomate, vinaigrette.

- Salade de blé : blé, maïs, tomate, olive noire, vinaigrette.

Nos sauces :

- Sauce forestière : oignons, champignons, carottes, jus, roux, cèpes, crème.

Nos garnitures :

- Jardinière de légumes : carottes, navets, haricots, petits pois.

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.