

Restaurant scolaire

Menus élaborés par l'école de Villemoustaussou - Du 3 au 7 Juin 2019

Villemoustaussou

Lundi

Crêpe aux champignons

Haché de veau sauce
madère

Poêlée du marché

Yaourt fermier sucré

Fruit



Mardi

Céleri rémoulade

Escalope viennoise

Coquillettes

Mont de Lacaune

Spéculos

Mercredi

Nem au poulet

Oeufs durs

Épinards béchamel

Camembert

Fruit

Jeudi

Salade verte

Colin sauce catalane

Semoule

Fromage blanc sucré

Biscuit roulé à la fraise

VENDREDI ESPAGNOL

Melon

Paëlla au poulet

Vache picon

Compote

Les groupes
d'aliments :



* Présence de porc

Nos salades :

- Céleri rémoulade : céleri, mayonnaise.

Nos sauces :

- Sauce catalane : persil, ail, oignons, vin blanc, tomates, roux, bouillon, poivron, sauce tomate.

- Sauce madère : jus, oignons, roux, madère dénaturé.

Nos garnitures :

- Poêlée du marché : pomme de terre, carottes, haricots verts, brocolis, choux fleurs, petits pois, oignons, poivrons rouges.

La paëlla est un plat traditionnel né vers le XIX^{ème} siècle. Elle est à ce jour l'un des plats traditionnels les plus emblématiques et populaires de la cuisine espagnole, et en particulier dans sa région d'origine de Valence.

La recette de la paëlla originelle se compose de poulet, de lapin, de dés de tomate, d'haricots plats, d'haricots blancs, de safran, de sel, de riz, d'eau et d'huile d'olive. Celle-ci est aujourd'hui déclinée en de nombreuses variantes.

