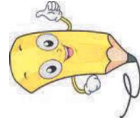
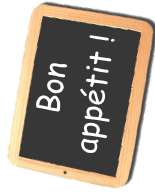


# Restaurant scolaire

Semaine du 6 au 10 Mai 2019



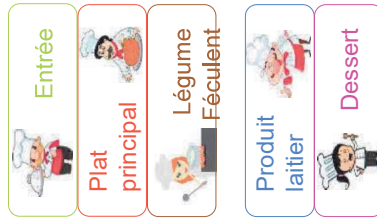
VENDREDI SUCRÉ  
SALÉ

Jeudi

Mercredi

Mardi

Lundi



**Salade essaouira**  
**Aiguillette de poulet à l'ananas**  
 Semoule  
 Brie à la coupe  
 Pain d'épice

**Salade verte**  
**Cordon bleu**  
 Riz à la tomate  
 Suisse arôme  
 Fruit

**FERIE!!**  
 Céréales, légumes secs  
 Matières grasses cachées

**Duo de râpé**  
**Colin sauce champignons**  
 Haricots beurres persillés  
 Tome d'Oc  
 Biscuit Palmier

**Friand au fromage**  
**Lasagnes**  
 \*\*\*  
 Yaourt fermier sucré  
 Fruit



Les groupes d'aliments :

\* Présence de porc

## Nos salades :

- **Duo de râpé** : carottes, céleri, assaisonnement (huile de colza, vinaigre, moutarde, jaune d'oeuf, sel, poivre), crème, persil.
- **Salade essaouira** : carottes, pâte avoine, pois chiches, jus d'orange, ananas, abricot sec, assaisonnement (huile de colza, vinaigre, moutarde, raisins secs, poivrons rouges, oignons, menthe, ciboulette, cumin, curry, jus de citron).

## Nos sauces :

- **Sauce champignons** : champignons, oignons, carottes, jus, roux, cèpes, crème, vin blanc.
- Sauce à l'ananas** : ananas, vin blanc, roux, bouillon, oignon, sucre, vinaigre.

## La Pomme de terre

Elle est originaire de la cordillère des Andes dans le sud-ouest de l'Amérique du Sud où son utilisation remonte à environ 8 000 ans. Introduite en Europe vers la fin du XVIe siècle, à la suite de la découverte de l'Amérique par les conquistadors espagnols, elle s'est rapidement diffusée dans le monde et est aujourd'hui cultivée dans plus de 150 pays sous pratiquement toutes les latitudes habitées.

Savez-vous qu'il en existe au total 4500 variétés?  
 Le pays qui détient la plus grande variété de pommes de terre est le Pérou avec plus de 3000 !



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.