

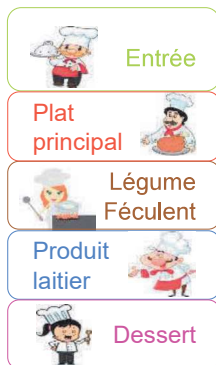


Restaurant scolaire

Menus du Lundi 10 au 14 Décembre 2018



Lundi



Betterave vinaigrette
Galette végétarienne
Lentilles
Yaourt sucré
Biscuit

Circuit court

Mardi Chinois

Nem*
Escalope de dinde sauce soja et miel
Haricots plats
Fromage fondu
Ananas au sirop

Mercredi

Carottes râpées
Goulash bœuf
Pommes vapeur
Crème dessert
Fruit

Jeudi



Cœur de scarole
Farfalles
Carbonara de volaille (dés de poulet)
Fromage blanc nature
Confiture

Vendredi

Saucisson*
Colin poêlé au beurre
Gratin d'épinards et pommes de terre
Tome blanche
Fruit

Circuit court

Circuit court



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Vian­des, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés

* Présence de porc

Nos salades :

Nem : galette de farine de blé et de riz, poulet, soja, carotte, champignons noirs, oignon, vermicelles, épices, huile de tournesol.

Nos plats :

Gratin épinards et pommes de terre : épinards, pommes de terre, sauce béchamel (farine, matière grasse, lait).

Farfalles carbonara de volaille : farfalles, dés de volaille, crème fraîche, béchamel (farine, matière grasse, lait).

Nos sauces :

Sauce soja et miel : oignon, miel, sauce soja, vinaigre + sucre (gastrique), ail, bouillon de volaille, roux, sel et poivre.

Sauce goulash : oignon, carotte, concentré de tomate, paprika, bouillon de bœuf, fond de veau, vin blanc, roux, sel et poivre.

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 XVIIème 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.