

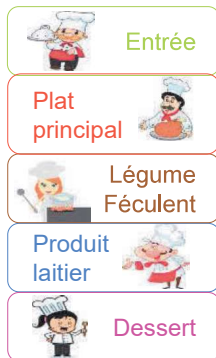


Restaurant scolaire

Menus du Lundi 12 au 16 Novembre 2018



Lundi



Entrée
Taboulé

Plat principal
Boulettes de bœuf sauce provençale

Légume Féculent
Haricots plats

Produit laitier
Fromage blanc sucré

Dessert
Fruit

Mardi

Potage potiron

Sauté de porc aux champignons* Circuit court

Pommes rösti

Yaourt citron CC Circuit court

Fruit Circuit court

Mercredi

Betterave nature

Blanquette de dinde

Riz

Brie à la coupe

Fruit

Jeudi

Radis beurre

Sauté de veau au romarin

Carottes braisées

Fromage fouetté

Brownie noix de pécan

Vendredi

Cœur de scarole

Calamars à la romaine

Gratin de choux fleurs

Gouda

Crème dessert



Les groupes d'aliments :



* Présence de porc

Nos salades :

Taboulé : semoule de blé, tomate, poivron, citron, assaisonnement.

Nos plats :

Gratin de choux fleurs : choux fleurs, sauce béchamel (farine, matière grasse et lait), fromage râpé, sel et poivre.

Nos sauces :

Sauce provençale : sauce tomate, olive noire, oignon, persil, concentrée de tomate, bouillon de volaille, roux, sel et poivre.

Sauce aux champignons : champignons, oignon, roux, fond de veau, sel et poivre.

Sauce blanquette : crème fraîche, champignons, oignon, carotte, bouillon de volaille, roux, vin blanc, sel et poivre.

Sauce au romarin : romarin, oignon, bouillon de volaille, roux, fond de veau, sel et poivre.

L'info plus : le chocolat !

Le cacao et le chocolat sont devenus pour nous des friandises courantes mais il n'en a pas toujours été ainsi. Depuis ses origines en Amérique du Sud, le cacao a une longue histoire.

La légende veut que le dieu Serpent à plumes, récompensa l'acte héroïque, le courage et la fidélité d'une princesse aztèque en donnant à son peuple le cacaoyer: cette princesse dont le mari était parti défendre les frontières de l'empire, fut tuée pour avoir refusé de révéler l'endroit où se cachait le trésor de son peuple.

Aujourd'hui, le chocolat est un ingrédient populaire utilisé dans de nombreuses confiseries, glaces, biscuits, tartes, gâteaux et desserts.

Miam !!!



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.