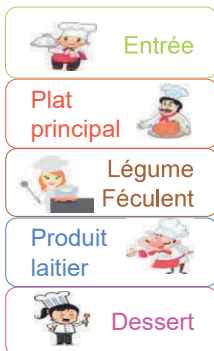


Lundi



Penne à la napolitaine

Cordon bleu

Carottes persillées

Suisse sucré

Fruit

Mardi

Taboulé

Galopin de veau sauce barbecue

Printanière de légumes

à la noix de coco

Fruit

Mercredi

Blé provençal

Grignottine de porc sauce marinara*

Haricots beurre

Gouda

Flan nappé caramel

Jeudi Noël

Pâté en croûte*

Aiguillette de poulet sauce aux marrons
Croquettes de pommes de terre

Bûche pâtissière

Clémentine + Père Noël

Vendredi

Potage de potiron

Poisson pané

Riz

Mont de Lacaune

Compote



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 :

Penne à la napolitaine : penne, tomate, courgettes, olives noires, vinaigrette moutardée.

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

Blé provençal : blé, carotte, tomate, poivron rouge, olives noires, vinaigrette moutardée.

Nos sauces :

Sauce barbecue : ketchup, oignon, vinaigre + sucre (gastrique), épices barbecue (sucre, tomate, sel, paprika, ail, poivre noir, huile de tournesol, cannelle, girofle), fond de veau.

Sauce marinara : sauce tomate, basilic, oignon, tomates concassées, sucre, roux, sel et poivre.

Sauce aux marrons : marron, oignon, vinaigre + sucre (gastrique), sel et poivre.

La tradition de la bûche de Noël



Traditionnellement, avant Noël, un gros tronc était sélectionné pour tenir le plus longtemps possible et coupé avant le lever du soleil.

Après l'avoir décoré de feuillages et de rubans, la bûche devait être portée à deux jusque dans l'âtre.

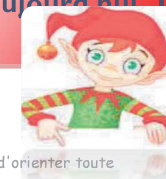
Le rituel de l'allumage variait selon les régions.

Dans le sud, la bûche devait être bénie par le chef de famille puis allumée par le plus jeune.

Ailleurs, elle devait impérativement être allumée avec des tisons provenant de la bûche de Noël de l'année précédente ...

La bûche de Noël devait brûler le plus lentement possible.

Au minimum, elle devait se consumer durant toute la nuit de Noël, mais dans certaines régions elle devait tenir jusqu'à l'Epiphanie! Aujourd'hui la bûche est devenu un gâteau.



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.