

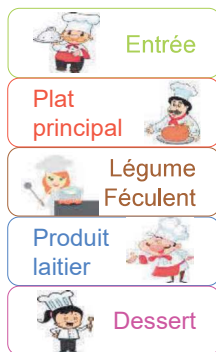


# Restaurant scolaire

Menus du Lundi 19 au 23 Novembre 2018



Menus élaborés par les enfants du Petit Bois à ESCALQUENS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Tomate croque sel	Oeuf dur + stick mayo	Mâche aux croûtons	Concombre nature
Plat principal	Steak haché sauce barbecue	Filet de poulet au jus	Moussaka maison	Pizza*	Pâtes
Légume Féculent	Purée	Haricots verts persillés	***	***	Au saumon
Produit laitier	Compote de pommes	Semoule au lait	Emmental à la coupe	Yaourt sucré	Tome blanche
Dessert	Biscuit sec (cookie)	Banane	Raisin	Ananas au sirop	Poire



Les groupes d'aliments :



\* Présence de porc

## Nos plats :

**Moussaka** : aubergines, boeuf haché, sauce tomate, tomates concassées, oignon, sel et poivre.

**Pizza** : fromage, jambon, sauce tomate, champignon, poivron, olive.

## 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 crème au saumon** : cubes de saumon, crème fraîche, oignon, carotte, bouillon de volaille, roux, vin blanc, sel et poivre.

## L'info plus

L'homme du néolithique des plateaux d'Anatolie était un gastronome : c'est lui qui, le premier, apprécia les variétés comestibles produites par un arbuste - le pommier - apparu sur terre voici quatre-vingt millions d'années. C'est également lui qui conduira la pomme à la conquête des régions tempérées de l'Europe et, beaucoup plus tardivement, du monde.

La pomme est le troisième fruit le plus consommé dans le monde, après les agrumes et la banane et le premier consommé en France.



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.