



Restaurant scolaire

Menus du Lundi 3 au 7 Décembre 2018



- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Lundi Végétarien

Risoni aux petits légumes
Poisson mariné olive et citron vert
Julienne de légumes
Emmental
Compote

Mardi

Blé provençal
Filet de poulet à la catalane
Haricots beurre
Riz au lait
Fruit

Mercredi

Duo brocolis chou fleur
Sauté de dinde aux pruneaux
Semoule
Suisse sucré
Fruit

Jeudi

Radis beurre
Omelette
Petit-pois
Rondelé nature
Mousse chocolat

Vendredi

Potage de légumes verts
Tartiflette*

Yaourt vanille CC
Fruit



Les groupes d'aliments :



* Présence de porc

Nos salades :

Risoni aux petits légumes : pâtes avoine, courgette, tomate, poivron rouge, maïs, ciboulette, ail, vinaigrette moutardée

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

Nos plats :

Julienne de légumes : carotte, courgette, céleri rave, choux fleurs.

Tartiflette : lamelles de pommes de terre, fromage à tartiflette, lardons, oignon, crème fraîche, sauce béchamel (farine, matière grasse, lait).

Nos sauces :

Sauce catalane : sauce tomate, oignon, poivron rouge et vert, persil, ail, bouillon de volaille, vin blanc, roux, sel et poivre.

Sauce aux pruneaux : pruneaux dénoyautés, oignon, sucre + vinaigre (gastrique), bouillon de volaille, roux, sel et poivre.

Bientôt NOËL !

La tradition du calendrier de l'Avent

Cette tradition germanique est née de l'imagination d'un père de famille voulant canaliser l'impatience de ses enfants. Il découpa des images qu'il leur remit chaque matin.

Un peu plus tard, les images se sont envolées pour laisser place à des biscuits ou des petits jouets. Le calendrier composé d'un ensemble de 24 fenêtres est ainsi né. Elle représente chacune un jour du mois de Décembre jusqu'à Noël. le calendrier de l'Avent offre ainsi chaque jour une surprise.

Et attention, c'est également le moment d'écrire sa lettre au père Noël !



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.