



# Restaurant scolaire

Menus du Lundi 5 au 9 Novembre 2018



## Lundi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Potage de carottes

Escalope de dinde à la crème

Haricots verts

Riz au lait

Banane

## Mardi

Marco Polo

Chipolata\*

Brocolis persillés

Edam

Liégeois chocolat

## Mercredi

Macédoine mayonnaise

Aiguillette de poulet basquaise

Semoule

Yaourt sucré

Fruit

## Jeudi

Concombre nature

Omelette

Petit-pois carottes

Samos

Compote

## Vendredi

Jambon blanc\*

Poisson meunière

Blé Ratatouille

Bûchette chèvre coupe

Fruit



Les groupes d'aliments :



\* Présence de porc



## Histoire du petit pois



### Nos salades :

**Salade Marco Polo :** pâtes, surimi, poivron rouge, mayonnaise.

### Nos sauces :

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

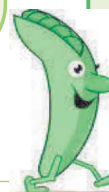
**Sauce basquaise :** sauce tomate, poivron rouge et vert, oignon, concentré de tomates, bouillon de volaille, ail, roux, sel et poivre.

Le petit pois est originaire du bassin méditerranéen, de la vallée du Nil et des régions montagneuses d'Asie. Le pois est cultivé depuis l'époque néolithique, sans doute plus proche du pois chiche que de nos actuels petits pois.

On sait à travers les écrits de certains sages de l'époque que le petit pois a été consommé par les Grecs et les Romains dans l'Antiquité.

Ensuite, tout au long du Moyen Âge, le pois est l'une des principales ressources alimentaires, il est souvent cuisiné avec du lard.

Le « petit pois », tel que nous le connaissons, n'apparaît en France qu'au 17ème siècle, en provenance d'Italie. Il fait alors le délice des rois. D'ailleurs, Louis XIV en raffole tellement qu'il exige de son jardinier, des productions « en primeur » dans les jardins de la Cour de Versailles. Le petit pois s'étend alors dans tout le pays.



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.