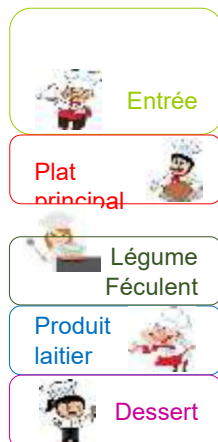




Restaurant scolaire

Semaine du 20 au 24 janvier 2020



Lundi

Roulé au fromage

Veggi burger

Haricots plats

Flan nappé caramel

Madeleine

Mardi

Carottes râpées vinaigrette

Saucisse* de Toulouse de la charcuterie Antoine

Purée

Camembert

Fruits au sirop

Mercredi

Crêpe emmental jambon*

Veau marengo

Brunoise de légumes

Fromage blanc sucré

Fruit

Nouvel an chinois

Nem au poulet

Chop suey

Riz

Samos

Rocher noix de coco

Vendredi

Taboulé

Colin meunière + citron

Choux fleurs persillés

Mont de Lacaune de la Laiterie Fabre

Fruit



Les groupes d'aliments :



* Presence de porc

De quoi sont composées nos sauces ?

Sauce Marengo : carottes, persil, tomates, roux, vin blanc, oignons, jus de viande.

Qu'est-ce que le Chop Suey?

Sauté de dinde cuisiné avec de l'épice thaï, accompagné de ses petits légumes.

Le calendrier chinois



L'année 2020 du calendrier chinois débute le vendredi 25 Février. Cette année sera l'année du Rat.

Le calendrier chinois est différent du calendrier que nous utilisons tous les jours. Il comporte 12 mois et fait alterner les mois "longs" de 30 jours et les mois "courts" de 29 jours. Cela donne une année de 354 jours (notre calendrier comporte 365 jours). C'est pourquoi la date du nouvel an varie entre fin janvier et fin février de notre calendrier.

Chaque année de ce cycle est représenté par un animal. Des légendes relatent comment les animaux furent choisis. Le plus souvent, la sélection se fait par le biais d'une course sous l'égide de l'Empereur de jade, chef des dieux, ou du Bouddha. Douze animaux seulement se rendirent à cet étrange rendez-vous, et chacun reçut une année en récompense.



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.