



Restaurant scolaire

Semaine du 27 au 31 janvier 2019



	Chandeleur	Autour du sucre...	Mercredi	Jeudi	vendredi
Entrée	Potage	Céleri rémoulade	Salade de pâtes	Salade verte	Choux blanc vinaigrette
Plat principal	Sauté de porc* de la charcuterie Antoine au curry	Haut de cuisse de poulet au jus	Omelette	Calamars à la romaine	Gratin de pâtes
Légume Féculent	Carottes persillées	Lentilles	Brocolis à la béchamel	Blé aux oignons	***
Produit laitier	Tome blanche la Laiterie Fabre	Yaourt nature la Vache Occitane	Carré frais	Croc lait	Gélifié chocolat
Dessert	Crêpe	Compote	Fruit	Palmier	Fruit

* Présence de porc

Nos sauces :

Sauce curry : crème fraîche, vin blanc, roux, bouillon, oignon, ail, curry, jus de viande.

LE SUCRE

Mardi on fait attention au sucre !

Savez-vous combien il y a de morceaux de sucre dans un yaourt industriel ? Environ 3 à 4 morceaux soit 15 à 20g de sucre.

Une astuce pour sucrer le yaourt sans rajouter de sucre et de le mélanger à une compote ou de couper des morceaux de fruits à mélanger.!



La Chandeleur !

Le 2 février, c'est la Chandeleur, appelée aussi la Fête des Chandelles. Tous les ans, la tradition veut que l'on cuisine plein de délicieuses crêpes à déguster avec famille et copains. Mais d'où vient cette bonne tradition ?

La Chandeleur se fête le 2 février, soit 40 jours après Noël. A l'origine, à l'époque des Romains, il s'agissait d'une fête en l'honneur du dieu Pan. Toute la nuit, les habitants parcouraient les rues de Rome en agitant des flambeaux.

Ensuite, une autre tradition a vu le jour : celle des crêpes. Celui qui retourne sa crêpe avec adresse, qui ne la laisse pas tomber à terre ou qui ne la rattrape pas sous une forme navrante, celui-là aura du bonheur jusqu'à la Chandeleur prochaine. Il ne reste qu'à déguster !! Humm !!!



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.