



Menus Scolaire

Du 30 Novembre
au 04 Décembre 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Roulé au fromage		Potage Crécy (à base de carottes)	Céleri rémoulade
Brandade de poisson (colin) (purée de pommes de terre)	Chickens Wings		Bourguignon de bœuf	Nuggets de blé
	Aloo gobi (chou-fleur, oignons et pommes de terre)		Semoule	Petits pois à la Lyonnaise
Edam			Yaourt à la vanille	Petit moulé nature
Ananas au sirop	Banane		Orange	Carré Bordelais

Confectionné à la cuisine centrale
 Fromage AOC
 Bœuf Race à viande
 Viandes Label Rouge
 Agriculture Biologique
 MSC durabilité de l'activité de pêche de HALIEUTIS.
 Produits locaux circuits courts
 Origine France
 Nouveauté
 Volaille certifiée

Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine

ZOOM sur : Le carré Bordelais

Le carré Bordelais est une recette inspirée du Canelé, par la Cuisine Centrale du Bouscat et intégré dans toutes les Cuisines Centrale ELIOR.

Raconte-moi une histoire !

Gâteau à pâte molle parfumé au rhum et à la vanille, réalisé dans un moule en forme de petit cylindre strié.

La canelé aurait été inventé au XVIII^e siècle par les religieuses du couvent des Annonciades à Sante Eulalie en Gironde. Elles récupéraient la farine dans les cales des bateaux et s'en servaient pour réaliser les canelés. A l'époque, c'était un petit gâteau de pâte mince roulée autour d'une tige de canne et frit au saindoux. En 1790, les religieuses furent chassées du couvent. Il faudra attendre 40 ans pour que la recette soit reprise sous le nom de Millasson. Cette pâtisserie était cuite dans un moule en bronze canelé.



La route des producteurs locaux et bio



 250 Kg Céleri FRANCESCAS 47	 200 Kg Carottes FAUILLET 47	 700 Kg Chou-fleur FRANCESCAS 7	 550 Kg Boeuf LOT-ET-GARONNE 47	 1000 Kg Pomme de terre FAUILLET 47
---	---	--	--	--



Menus Scolaire

Du 07 au 11 Décembre 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade anglaise au cheddar (Iceberg, cheddar, croustons, vinaigrette terroir)			Salade coleslaw	Potage de légumes vermicelles
Boulette de soja Méditerranée	Cordon bleu		Spaghettis à la Bolognaise	Rôti de veau sauce potagère
Purée de pommes de terre et pois cassés	Haricots verts persillés			Riz créole
Fromage blanc au spéculoos	Bûchette mi chèvre		Crème dessert au chocolat	Saint Nectaire
	Banane		Sablé amandes citron	Purée de fruits

Confectionné à la cuisine centrale

Fromage AOC

Produits locaux circuits courts

Origine France

Agriculture Biologique

MSC durabilité de l'activité de pêche de HALIEUTIS.

Bœuf Race à viande

Viandes Label Rouge

Nouveauté

Volaille certifiée

Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine

ZOOM sur :
La purée de fruits
C'est nouveau !

Vendredi 11 Décembre 2020, sera servi de la purée de fruit faite à la cuisine centrale avec des produits locaux et sans sucre ajouté. A vos papilles !

Ingrédients pour 2 litres :

- 12 pommes (environ 2.1 kg)
- 440 mL d'eau

Préparation :

- 1 - Couper les pommes en quartiers grossiers sans les peler. Les mettre dans une casserole
- 2 - Ajouter l'eau jusqu'à environ 1-2 cm du fond, couvrir et cuire à feu doux une dizaine de minutes jusqu'à ce que les pommes soient complètement défaits.
- 3 - Réduire en purée à l'aide d'un moulin à légumes. Laisser refroidir et servir froid ou à la température de la pièce.



La route des producteurs locaux et bio



La route des producteurs
55 Kg

Salade
STE
BAZEILLE 47

La route des producteurs
200 Kg

Carottes
FAUILLET
47

La route des producteurs
570 Kg

Crème dessert
ST MAURIN
47

La route des producteurs
540 Kg

Veau
LOUGRATTE
47

La route des producteurs
240 Kg

Pois cassés
MONCRABEAU
47