



Menus Scolaire

Du 28 Septembre au 02 Octobre 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN JEUDI	VENREDI
	Salade de tomates vinaigrette à l'huile d'olive Emincé de concombres vinaigrette		Carottes râpées vinaigrette Chou blanc mayonnaise	Taboulé Salade de riz à l'Orientale
Gigot d'agneau sauce au curry	Jambon blanc Jambon de dinde		Omelette au fromage	Cordon bleu
Duo de flageolets et haricots verts	Purée de pommes de terre et courgettes		Coquillettes	Haricots Plats persillés
Coulommiers Brie			Petit Brie Carré de l'Est	Pont l'Evêque Tomme blanche
Raisin	Pêches au sirop Ananas au sirop		Cake ananas (farine et œufs)	Banane
 Confectionné à la cuisine centrale Fromage AOC	 Produits locaux circuits courts Origine France	 Agriculture Biologique MSC durabilité de l'activité de pêche pêche d'HALIEUTIS.	 Bœuf Race à viande Viandes Label Rouge	 Nouveauté Volaille certifiée

ZOOM sur : Le cake ananas

Ingrédients pour 8 personnes :

200 g d'ananas en tranches
 160 g de farine
 160 g de sucre
 150 g de beurre
 3 œufs
 1 sachet de levure chimique
 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

1. Préchauffer le four 200°C. Mélanger les œufs, le sucre, le sachet de sucre vanillé, la farine et la levure chimique.
2. Faire fondre le beurre.
3. Couper les tranches d'ananas en petits dés. Les ajouter au mélange avec 4 c à s du sirop d'ananas.
4. Mélanger le tout.
5. Sortir le cake du four.



Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine

La route des producteurs locaux et bio

La route des producteurs
400 Kg
Tomates
LOT-ET-GARONNE 47

La route des producteurs
460 Kg
Raisin
TARN-ET-GARONNE 82

La route des producteurs
600 Kg
Courgettes
FRANCESCAS 47

La route des producteurs
200 Kg
Carottes
LANDES 40

La route des producteurs
1000 Kg
Pomme de terre
FAUILLET 47



Menus Scolaire & Centre de loisirs

Du 05 au 09 Octobre 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves vinaigrette Macédoine mayonnaise		Tarte au fromage	Salade des Antilles (Salade, croûtons vinaigrette ananas et pamplemousse) Tomates vinaigrette
Filet de merlu Dugléré	Axoa de bœuf		Rougail de saucisses	Croq'vèggie à la tomate
Epinards et pommes de terre béchamel	Riz créole		Omelette nature	Petits pois à la Française
Tomme noire Gouda	Camembert Brie			Tomme grise Saint Paulin
Abricots au sirop Cocktail de fruits au sirop	Banane		Poire	Compote de pommes fraises Compote de poires Et Petit Beurre



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

ZOOM sur : Le camembert BIO

Ce fromage riche et goûteux possède une texture fondante.

Son odeur caractéristique s'affirme avec l'âge, de quoi enchanter les connaisseurs.

Les enfants pourront découvrir ce produit au menu du **mardi 06 octobre 2020**.

Ce produit est commercialisé par la Fromagerie de la Lémance. C'est un producteur de fromages bio variés et goûteux situé à Montayral (47)



Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine

La route des producteurs locaux et bio



La route des producteurs

95 Kg

Camembert BIO
MONTAYRAL 47

La route des producteurs

700 Kg

Carotte
FAUILLET
47

La route des producteurs

775 Kg

Poire
CLERMONT
DESSOUS 47

La route des producteurs

215 Kg

Laitue
STE BAZEILLE
47

La route des producteurs

300 Kg

Pomme de terre
LOT-ET-
GARONNE 47

