



Menus Scolaires

Du 10 au 14 Février 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux trois légumes et pois cassés	Pâté de campagne et cornichon Rillettes au thon		Salade verte Chou blanc aux raisins	
Nugget's de blé	Steak de colin Waterzoi		Sauté de bœuf aux olives	Cordon bleu
Purée de pommes de terre et brocolis	Jeunes carottes Vichy		Lentilles à la Paysanne	Haricots beurre Saveur Antillaise
Cantal Tomme blanche	Fromage blanc spéculoos Fromage blanc corn flakes		Camembert Brie	Tomme grise Gouda
Kiwi Orange			Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	Banane Pomme



Confectionné à la cuisine centrale



Fromage AOC



Produits locaux circuits courts



Origine France



Agriculture Biologique



MSC durabilité de l'activité de pêche de HALIEUTIS.

Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine



Bœuf Race à viande



Viandes Label Rouge



Nouveauté



Volaille certifiée

ZOOM sur : La pomme

La pomme, le fruit santé le plus complet.

Si vous ne deviez manger qu'un fruit, choisissez la pomme ! Elle apporte à votre alimentation un complément en vitamines, minéraux et oligoéléments, tout en vous rafraîchissant. Eté comme hiver, les différentes variétés des pommes se succèdent :

Reinette, Golden, Gala, Granny Smith. La pomme a l'avantage de se marier avec beaucoup d'autres saveurs. Si vous voulez rester dans le sucré, le choix est large. Elle peut

se préparer cuite, en compote (avec un soupçon de cannelle), au four (avec ou sans beurre et sucre), poêlée (avec une noix de beurre et un peu de sucre), sur une tarte (avec,

facultativement, une crème pâtissière et de la cassonade), dans un gâteau... Ou crue : en morceaux, avec du fromage

ou en carpaccio avec du citron pour éviter qu'elle noircisse et de la fleur

La route des producteurs locaux et bio



La route des
300
Kg

Pommes
COLAYRA
C 47

La route des
300
Kg

Carottes
FAUILLET
47

La route des
60
Kg

Chou
COUTHURE
S 47

La route des
430
Kg

Kiwis
LOT ET
GARONNE

La route des
340
Kg

Lentilles
ST
MAURIN 47