



Menus Scolaire

Du 01 au 05 Mars 2021

elior
L'appétit du mieux



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Fantaisie aux dés de gruyère (Chou chinois, frisée, chicorée)			Salade coleslaw	Tarte aux oignons et origan
Tajine de colin	Cordon bleu		Hachis Parmentier	Riz sauce Achard de légumes (haricots Plats, carottes, haricots blancs)
Pommes rissolées	Epinards et pommes de terre béchamel			
	Tomme des Pyrénées		Gouda	Yaourt aromatisé
Stracciatella au chocolat	Pomme		Coupelle de compote de pommes abricots	Orange



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 : Stracciatella au chocolat

Ingrédients 6 personnes :

500 g de mascarpone
250 g de crème fraîche sucrée froide
100 g de sucre glace
150 g de copeaux de chocolat noir

Préparation :

- Hacher le chocolat avec un couteau puis écailler les morceaux pour obtenir des copeaux. Mettre de côté.
- Dans un bol, verser la crème sucrée très froide et fouetter jusqu'à ce qu'elle devienne ferme.
- Dans un autre bol, travailler à la fourchette le mascarpone et le sucre glace jusqu'à réduire le mascarpone en crème et répartir le sucre.
- Incorporer petit à petit à la spatule la crème de mascarpone à la crème fouettée en effectuant des mouvements lents de bas en haut jusqu'à obtenir une crème douce et mousseuse.
- Ajouter les copeaux de chocolat et remuer doucement avec une cuillère en effectuant des mouvements du bas en haut jusqu'à ce que les copeaux soient uniformément répartis dans la crème.
- Mettre au réfrigérateur jusqu'à utilisation. Déguster !



La route des producteurs locaux et bio



La route des producteurs

250 Kg

Carottes
FAUILLET
47

La route des producteurs

460 Kg

Pomme
COLAYRAC ST
CIRQ 47

La route des producteurs

600 Kg

Pomme de terre
FAUILLET
47

