



Menus Scolaire

Du 18 au 22 Janvier 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Céleri rémoulade		Salade coleslaw	Pizza à la tomate et fromage
Couscous à l'agneau et merguez douces de bœuf	Steak haché Hongroise		Omelette au fromage	Rôti de porc au jus
Semoule du couscous	Gratin Crécy (pommes de terre et carottes et fromage râpé)		Pâtes macaronis	Rôti de dinde au jus
Saint Nectaire			Crème dessert au chocolat	Petits pois Saveur du Soleil
Clémentine	Poire		Biscuit Sablé 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 d'HALIEUTIS.

Bœuf Race à viande
 Viandes Label Rouge

Nouveauté
 Volaille certifiée

Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine



ZOOM sur : La pizza tomate fromage (Margherita)

Raconte-moi une recette Margherita !

La version mythique la plus souvent racontée, indique que le roi Humbert 1er, accompagné de son épouse Marguerite de Savoie (en Italien : Margherita di Savoia), voulant reconquérir les Napolitains à sa cause et les intégrer dans l'unité nationale, se rend à Naples le 11 juin 1889. A cette occasion, le chef pizzaiolo, Raffaele Esposito, pour honorer leur visite, crée la pizza, qu'il baptise le lendemain "Margherita", aux couleurs du drapeau italien (rouge avec la tomate, verte avec le basilic, blanche avec la mozzarella).



La route des producteurs locaux et bio



La route des producteurs
750 Kg

Pomme COLAYRAC ST CIRQ 47

La route des producteurs
600 Kg

Carottes FAUILLET 47

La route des producteurs
60 Kg

Chou Blanc LOT-ET-GARONNE 47

La route des producteurs
700 Kg

Poire TARN-ET-GARONNE 82

La route des producteurs
240 Kg

Céleri LOT-ET-GARONNE 47



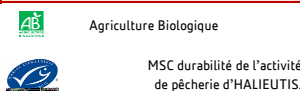
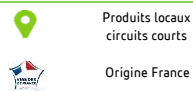
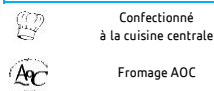


Menus Scolaire

Du 25 au 29 Janvier 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
∞	Betteraves vinaigrette		Potage de légumes et vermicelles	Chiffonnade à la vinaigrette brunoise
Blanquette de cabillaud	Sauté de volaille aux olives		Bœuf braisé Dijonnaise	Pané de blé aux épinards
Riz créole	Carottes persillées		Gratin Dauphinois	Haricots beurre Provençale
Tommes de Pyrénées	Yaourt aromatisé		∞	Fromage fondu Président
Compote de pommes	Banane		Clémentine	Eclair au chocolat



Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine

ZOOM sur : La clémentine

Juteuse et colorée, la clémentine vous accompagne pendant la saison froide.

Source de vitamine C et de vitamines du groupe B, c'est un véritable concentré d'énergie qui convient à tous, à tout moment de la journée.

De quoi lutter avec efficacité contre la fatigue hivernale !

Son absence de pépins et sa chair plus juteuse lui a permis de supplanter la mandarine dans le cœur des Français.

Facile à transporter, elle se déguste à toute heure de la journée. Elle réveille plats (viandes, salades, crustacés, poissons, féculents) et desserts de sa petite touche fraîcheur surprenante.

La Corse est le terroir de prédilection de la clémentine en France. Son climat généreux donne aux fruits toute leur saveur.



La route des producteurs locaux et bio



La route des producteurs
600 Kg

Carottes
FAUILLET
47

La route des producteurs
300 Kg

Pomme de terre
LOT-ET-GARONNE
47

La route des producteurs
285 Kg

Yaourt
BEAUVILLE
47