



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	Pané de blé aux épinards		Bœuf braisé Dijonnaise	Sauté de volaille aux olives
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

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

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