



Menus Scolaire

Du 26 au 30 Avril 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette à l'huile d'olive			Salade composée aux croûtons	Pizza tomate fromage aux olives
Filet de limande meunière et citron	Cordon bleu		Tortellini pomodora Mozzarella ciboulette	Stick végétarien sauce fromage blanc ciboulette
Petits pois carottes Saveur du Soleil	Haricots beurre à la ciboulette			Courgettes et pommes de terre béchamel
Fromage blanc à l'oréo	Carré de l'Est		Camembert	Mimolette
	Fraises		Crème dessert au chocolat	Orange

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 tomate



La tomate est arrivée en France au XVI^e siècle après sa découverte en Amérique du Sud. Elle était utilisée, à l'origine, comme plante d'ornement dans les jardins. On trouve des milliers de variétés de tomates dans le monde. Elles se distinguent par leur forme, leur couleur, leur texture et leur goût. Les plus consommées en France sont les tomates rondes, les tomates cerises et les allongées. La tomate, peu calorique, apporte de nombreux nutriments : vitamines (C et E notamment) et minéraux (magnésium et potassium). En cuisine, elle se prépare très facilement et entre dans un grand nombre de préparations aussi bien crue que cuite. Elle se décline même jusqu'au dessert ! Si elle se consomme comme un légume (donc communément considérée comme telle), la tomate est botaniquement un fruit. La tomate est disponible toute l'année.

La célèbre tomate Marmande est une variété assez précoce, vigoureuse et productive, fruits de 150 à 250 g, chair ferme, sucrée, parfumée, de bonne qualité. En salade, à farcir, en gratin, sauce.

Depuis plus de 150 ans, la Tomate de Marmande fait partie du patrimoine régional. Un savoir-faire historique, transmis depuis plusieurs générations a permis à ce produit de se démarquer et trouver une place au sein du terroir Français. Cultivée en pleine terre, au cœur du Sud-Ouest, elle incarne la fierté de l'ensemble du territoire.




La route des producteurs locaux et bio



La route des producteurs
250 Kg

Pomme de terre
FAUILLET
47

La route des producteurs
650 Kg

Fraises
LOT ET
GARONNE 47

La route des producteurs
300 Kg

Tomates
LOT ET
GARONNE 47

La route des producteurs
120 Kg

Camembert
MONTAYRAL
47