



Bonne année!

Menus Scolaire Du 03 au 07 Janvier 2022

Bonne année!



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza au fromage	Céleri rémoulade	Endives aux noix	Salade coleslaw	Potage au potimarron
Filet de limande Meunière et citron	Sauté de bœuf Forestière	Rôti de veau au jus	Crêpinette de porc Normande Paupiette de veau Normande	Pané de mozzarella et ketchup
Carottes Vichy	Pâtes coudes	Epinards et pommes de terre béchamel	Petits pois à la Lyonnaise	Lentilles à la Paysanne
Yaourt nature et sucre	Tomme des Pyrénées	Pont l'Evêque	Crème Anglaise	Fromage frais aux fruits
Orange	Coupelle de compote de pommes abricots	Galette des Rois Frangipane	Couronne des Rois Briachée	Clémentine



Confectionné à la cuisine centrale



Fromage ADC



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

* sous réserve d'approvisionnement chez notre fournisseur



L'ensemble de l'équipe Elior vous souhaite une excellente année 2022 !



L HISTOIRE DE LA FEVE DANS LA GALETTE

La tradition de la fève remonte au temps des Romains. Certains avaient pour habitude de désigner leur chef en cachant une pièce (argent, or ou pour les plus pauvres un haricot blanc) dans du pain, celui qui la trouvait était alors élu. C'est à la fin du 18e siècle que des fèves en porcelaine apparurent, représentant l'enfant Jésus. Sous la Révolution, il fut remplacé par un bonnet phrygien.

Aujourd'hui une multitude de fèves fantaisie existe et fond le bonheur des collectionneurs. Effectivement, ces petites figurines en porcelaine, sont pour certains un véritable objet de collection, cette collection s'appelle : la "fabophilie".



La route des producteurs locaux et bio



La route des producteurs
350 Kg

Potimarron
LOT ET GARONNE 47

La route des producteurs
625 Pièces

Couronne
AGEN 47

La route des producteurs
260 Kg

Lentille
SAINT MAURIN 47

La route des producteurs
150K g

Céleri rave
LOT ET GARONNE 47

La route des producteurs
900 Kg

Carotte
LANDES 40



Menus Scolaire

Du 10 au 14 Janvier 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Oeuf dur mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes	Rillettes à la sardine	Potage au céleri	Salade Anglaise au Cheddar (Laitue, cheddar, croûtons et vinaigrette du Terroir)
Ravioli au Tofu Au fromage râpé	Poulet rôti	Rôti de bœuf et son jus	Sauté de dinde Basquaise	Poisson du Marché* au beurre blanc à la ciboulette
	Pommes rissolées	Poêlée Béarnaise	Riz créole	Chou fleur et pommes de terre béchamel
Camembert	Tomme grise	Fromage blanc nature et sucre	Mimolette	Petit moulé nature
Kiwi	Crème dessert chocolat	Banane	Clémentine	Compote de pommes pêches



Confectionné à la cuisine centrale



Fromage AOC



Produits locaux circuits courts



Origine France



Agriculture Biologique



MSC durabilité de l'activité de pêche de l'HALIEUTIS.



Bœuf Race à viande



Viandes Label Rouge



Nouveauté



Volaille certifiée

* sous réserve d'approvisionnement chez notre fournisseur

ZOOM sur :

LA CLEMENTINE



La clémentine est le fruit du clémentinier. Elle est un agrume. Elle ne comporte pas de pépins, contrairement à la mandarine ; elle est légèrement moins grosse et plus facile à éplucher.

Elle est principalement cultivée au Maroc, en Tunisie, en Espagne et en Corse. La clémentine de Corse a obtenu une indication géographique protégée (IGP).

La clémentine est un fruit riche en vitamine C, en vitamines du groupe B et en fibres, calcium et magnésium. Elle est peu calorique. Elle est juteuse, sucrée, légèrement acidulée. Elle est présente pendant la saison hivernale. C'est le 4ème fruit le plus consommé en France.



La route des producteurs locaux et bio

La route des producteurs
600 Kg

Carottes LANDES 40

La route des producteurs
65 Kg

Laitue LOT ET GARONNE 47

La route des producteurs
110 Kg

Céleri rave LOT ET GARONNE 47

La route des producteurs
730 Kg

Kiwi FEUGAROLLES 47

La route des producteurs
250 Kg

Pomme de terre FAUILLET 47

