




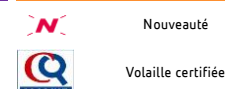
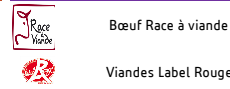
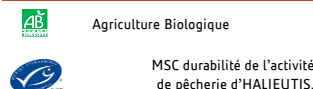
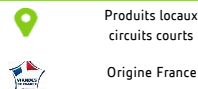
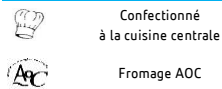


Menus Scolaire

Du 28 Septembre au 02 Octobre 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Roulé de surimi à la mayonnaise Œuf dur mayonnaise	Salade de tomates vinaigrette à l'huile d'olive Emincé de concombres vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette Chou blanc mayonnaise	Taboulé Salade de riz à l'Orientale
Rôti d'agneau farci sauce au curry	Jambon blanc  Jambon de dinde	Filet de cabillaud à la Sétoise 	Omelette au fromage	Cordon bleu
Duo de flageolets et haricots verts	Purée de pommes de terre et courgettes	Riz créole	Coquillettes	Haricots Plats persillés
Coulommiers Brie	Fromage fondu président Petit Louis	Mimolette	Brie Carré de l'Est	Pont l'Evêque Tomme blanche 
Raisin	Pêches au sirop Ananas au sirop	Prunes	Cake à l'ananas	Banane



Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine

ZOOM sur : Le cake ananas

Ingrédients pour 8 personnes :

- 200 g d'ananas en tranches
- 160 g de farine
- 160 g de sucre
- 150 g de beurre
- 3 oeufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

1. Préchauffer le four 200°C. Mélanger les oeufs, le sucre, le sachet de sucre vanillé, la farine et la levure chimique.
2. Faire fondre le beurre. L'ajouter petit à petit tout en remuant.
3. Couper les tranches d'ananas en petits dés. Les ajouter au mélange avec 4 c à s du sirop d'ananas.
4. Mélanger le tout.
5. Sortir le cake du four.



La route des producteurs locaux et bio

La route des producteurs
400 Kg

Tomates
LOT-ET-GARONNE 47

La route des producteurs
460 Kg

Raisin
TARN-ET-GARONNE 82

La route des producteurs
600 Kg

Courgettes
FRANCESCAS 47

La route des producteurs
300 Kg

Carottes
FAUILLET 47

La route des producteurs
1000 Kg

Pomme de terre
FAUILLET 47



Menus Scolaire

Du 05 au 09 Octobre 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salami et cornichon Roulade de volaille et cornichon	Betteraves vinaigrette Macédoine mayonnaise	Céleri rémoulade	Tarte au fromage	Salade des Antilles (Salade, croûtons vinaigrette ananas et pamplemousse) Tomates vinaigrette
Filet de merlu Dugléré	Axoia de bœuf 	Rôti de dinde au jus	Rougail de saucisses Rougail de saucisses de volaille	Croq'veggie à la tomate
Epinards et pommes de terre béchamel	Riz de Camargue	Haricots blancs Mougette	Carottes persillées	Petits pois à la Française
Tomme noire Gouda	Camembert Brie	Cotentin nature	Fromage frais aux fruits Fromage frais sucré	Tomme grise Saint Paulin
Abricots au sirop Cocktail de fruits au sirop	Banane	Semoule au lait	Poire	Compote de pommes fraises Compote de poires Et Petit Beurre

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

La route des producteurs locaux et bio



La route des producteurs
150 Kg

Tomate
LOT-ET-GARONNE 47

La route des producteurs
700 Kg

Carotte
FAUILLET 47

La route des producteurs
775 Kg

Poire
CLERMONT DESSOUS 47

La route des producteurs
215 Kg

Laitue
STE BAZEILLE 47

La route des producteurs
300 Kg

Pomme de terre
LOT-ET-GARONNE 47

ZOOM sur : La Tomate

La tomate colore les étals de nos marchés et nos assiettes tout au long de l'année.

Très simple à consommer, elle se prête à une infinité de préparations. Très riche au niveau nutritionnel, elle a de véritables atouts bien-être. Toutes ses qualités en font le légume le plus consommé en **France**.

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.

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 !

