



Menus Scolaire

Du 04 au 08 Octobre 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Tomates vinaigrette	Roulé au fromage	Salade verte aux olives noires
Waterzoi de lieu	Cordon bleu	Rôti de dinde au jus	Bœuf braisé Charcutière Colin mariné au thym et citron	Nuggets de blé
Pommes vapeur	Lentilles à la Paysanne	Rôstis de légumes	Petits pois à la Lyonnaise	Epinards béchamel et pommes de terre
Fondu Président	Yaourt nature et sucre	Tomme noire	Fromage blanc aux fruits	Saint Nectaire
Pêches au sirop	Pomme	Eclair au chocolat	Banane	Gâteau aux amandes poires et marrons



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

* sous réserve d'approvisionnement chez notre fournisseur

Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine

ZOOM sur : Gâteau aux amandes poires et marrons



Ingrédients
pour 6 personnes :

- 500 gr de crème de marron
- 1 cuillère à soupe de farine
- 4 cuillères à soupe de poudre d'amande
- 100 gr de beurre fondu
- 4 oeufs
- 1 petite boîte de poires au sirop



Préparation :

1. Battez les blancs en neige ferme et réservez les au frigo.
2. Dans un saladier, mélanger la crème de marron avec les jaunes d'oeuf. Ajoutez la poudre d'amandes puis le beurre fondu, la farine et les poires au sirop coupé en gros dés.
3. Incorporez ensuite délicatement les blancs en neige.
4. Versez dans un moule beurré et fariné et mettez dans un four préchauffé à 180° pour 45 minutes environ.
5. Vérifiez la cuisson du moelleux avec un cure-dent; le cure dent doit ressortir du gâteau sans pâte dessus. Cela permet de ne pas abîmer le gâteau.



La route des producteurs
240 Kg

Salade
STE
BAZEILLE 47

La route des producteurs
1000 Kg

Pomme vapeur
TONNEINS 47

La route des producteurs
370 Kg

Pommes
CLERMONT
DESSOUS 47

La route des producteurs
330 Kg

Lentilles
ST MAURIN
47

La route des producteurs
200 Kg

Pomme de
terre
FAUILLET
47



La route des producteurs locaux et bio

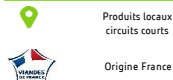
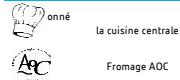


Menus Scolaire

Du 11 au 15 Octobre 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette au <i>basilic</i>	Céleri à la rémoulade	Potage aux quatre légumes et <i>paprika</i>	Œuf dur Sauce Andalouse	Carottes râpées Méditerranéenne (ail, basilic, épices et mayonnaise à l'huile d'olive)
Poisson du marché* au <i>curry</i>	Saucisse de Toulouse	Rôti de veau Dijonnaise	Pizza de Provence	Sauce Bolognaise
Purée de pommes de terre	Carottes Saveur du Jardin	Riz Basmati	Laitue vinaigrette à la ciboulette	Farfalles au fromage râpé
Yaourt nature et sucre	Tomme grise	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage frais sucré	Camembert
Banane	Moelleux aux abricots <i>romarin</i>	Orange	Pomme	Crème dessert au caramel



* sous réserve d'approvisionnement chez notre fournisseur

Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine

ZOOM sur :

TOUS FOUS DU GOÛT !

ÉPICES & HERBES FRAÎCHES



Cette animation a pour objectif de faire passer un moment convivial à nos convives en égayant leur quotidien. A travers nos recettes, les enfants et adultes vont pouvoir déguster et découvrir de nouvelles saveurs. Cette année, ELIOR a choisi les épices et les herbes fraîches !



La route des producteurs locaux et bio

La route des producteurs
400 Kg

Tomates
MARMANDE
47

La route des producteurs
200 Kg

Carottes
LANDES
40

La route des producteurs
175 Kg

Laitue
STE
BAZEILLE 47

La route des producteurs
400 Kg

Pomme
LOT ET GARONNE
47

La route des producteurs
120 Kg

Céleri
LOT ET
GARONNE 47

