



Menus Scolaire

Du 18 au 22 Janvier 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de chou fleur vinaigrette	Céleri rémoulade	Potage au potiron	Pizza à la tomate et fromage	Salade coleslaw
Couscous aux boulettes d'agneau	Escalope de veau hachée Hongroise	Waterzoi de merlu	Rôti de porc au jus Rôti de dinde au jus	Omelette au fromage
Semoule du couscous	Gratin Crécy (pommes de terre et carottes)	Riz Pilaf	Petits pois Saveur du Soleil	Pâtes macaronis
Saint Nectaire	Fromy	Fromage blanc aux fruits	Bûchette Mi chèvre	Emmental
Clémentine	Ananas au sirop	Kiwi	Poire	Riz au lait maison



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



ZOOM sur : La pizza tomate fromage (Margherita)

Raconte-moi une recette Margherita !

La version mythique la plus souvent racontée, indique que le roi Humbert 1er, accompagné de son épouse Marguerite de Savoie (en Italien : Margherita di Savoia), voulant reconquérir les Napolitains à sa cause et les intégrer dans l'unité nationale, se rend à Naples le 11 juin 1889.

A cette occasion, le chef pizzaiolo, Raffaele Esposito, pour honorer leur visite, crée la pizza, qu'il baptise le lendemain "Margherita", aux couleurs du drapeau italien (rouge avec la tomate, verte avec le basilic, blanche avec la mozzarella).



La route des producteurs locaux et bio



La route des producteurs

160 Kg

Kiwi
FEUGAROLLES
47

La route des producteurs

600 Kg

Carottes
FAUILLET
47

La route des producteurs

60 Kg

Chou Blanc
LOT-ET-
GARONNE 47

La route des producteurs

700 Kg

Poire
TARN-ET-
GARONNE 82

La route des producteurs

240 Kg

Céleri
LOT-ET-
GARONNE 47



Menus Scolaire

Du 25 au 29 Janvier 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Asiatique (chou chinois, oignons frites vinaigrette à la sauce soja)	Betteraves vinaigrette	Céleri rémoulade	Potage de légumes et vermicelles	Chiffonnade à la vinaigrette brunoise
Colin pané et citron	Sauté de volaille aux olives	Rougail de saucisses	Bœuf braisé Dijonnaise	Pané de blé aux épinards
Riz à la tomate	Flageolets à l'ail	Semoule	Légumes du pot au feu (carottes, pommes de terre, navets, chou vert et navets)	Haricots beurre Provençale
Fromage fondu Président	Camembert	Saint Paulin	Fromage frais sucré	Tomme des Pyrénées
Compote de pommes ananas	Banane	Straciatella aux copeaux de chocolat	Clémentine	Eclair au chocolat



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

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
30 Kg

Céleri
CAUDECOSTE
47