



Menus Scolaire

Du 09 au 13 Mars 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis sauce cocktail Chou rouge enrobante à l'ail	Potage à la tomate et vermicelles	Salade coleslaw	Endives au dés de gruyère Emincés de champignons fromage blanc ciboulette	Tarte aux oignons origan
Filet de cabillaud Diablotin	Escalope dinde Viennoise	Sauté de boeuf sauce civet 	Hachis Parmentier (Bœuf)	Bouchée Orientale fromage blanc au curry
Epinards et pommes de terre béchamel	Petits pois saveur du Soleil	Polenta crémeuse	Mimolette Gouda	Chou fleur béchamel
Fromage blanc sucré Fromage blanc aux fruits	Carré de l'Est Bûchette Mi chèvre	Tomme grise	Cantal Tomme blanche	Pomme Orange
Cookies	Banane Poire	Compote de pommes pêches Et Sablé du Nord	Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir	

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 :
Le petit pois**

Traditionnellement consommé sec, il a vu les techniques de production évoluer et se décline aujourd'hui en **d'innombrables variétés** aux qualités diverses. Ses **qualités nutritionnelles originales** en font un **aliment de plaisir et de bien-être**. Vert et croquant, le petit pois a un **goût légèrement sucré**. Et pourtant, on ne le mange quasiment que dans des préparations salées. Sur le plan nutritionnel, le petit pois est atypique : il est concentré en **fibres et en protéines**. La France est le 1er producteur européen de petit pois, devant le Royaume-Uni et l'Italie.



La route des producteurs locaux et bio

La route des producteurs

350
Kg

Carottes
LANDES
40

La route des producteurs

70
Kg

Chou Blanc
FRANCESCAS
47

La route des producteurs

500
Kg

Pommes
PRAYSSAS
47

La route des producteurs

650
Kg

Chou Fleur
FRANCESCAS
47

La route des producteurs

400
Kg

Pomme de terre
FAUILLET
47

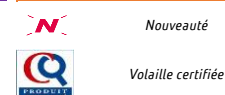
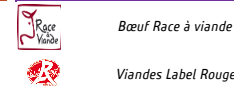
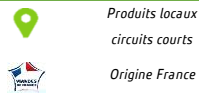
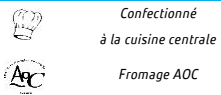


Menus Scolaire

Du 16 au 20 Mars 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade Chiffonade de salade et brunoise	Potage Crécy (à base de carottes)	Rillettes maison aux deux poissons	Endives vinaigrette	Pâté de foie et cornichon Roulade de volaille et cornichon
Stick végétarien Méditerranée	Poulet rôti	Steak haché Marengo	Moules sauce crème Marinière	Steak de colin sauce Blanquette
Carottes braisées Et Blé créole	Purée de pommes de terre	Haricots verts et flageolets à l'ail	Frites au four	Pâtes macaronis
Fromy Fraidou	Brie Camembert	Yaourt velouté fruité	Brebis crème	Fromage frais aux fruits Fromage frais sucré
Pêches au sirop Poires au sirop	Pomme Banane	Banane	Biscuit roulé maison aux spéculoos	Poire Orange



Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine

ZOOM sur : La Belgique

La **cuisine belge** est variée et connaît des différences régionales significatives. Hors du pays, la Belgique est principalement connue pour **le chocolat**, **les gaufres**, **les frites**.

La cuisine belge se base traditionnellement sur les produits régionaux et de saisons.

Les ingrédients typiques des plats sont la **pomme de terre**, le **poireau**, le **persil**, la **crevette grise**, les **asperges blanches**, les **chicons** (endives belges).



La route des producteurs locaux et bio

La route des producteurs
400 Kg

Carottes
FAUILLET
47

La route des producteurs
250 Kg

Céleri
FRANCESCAS
47

La route des producteurs
600 Kg

Pommes
PRAYSSAS
47

La route des producteurs
320 Kg

Poulet
DORDOGNE
24

La route des producteurs
500 Kg

Pomme de terre
LANDES
40



Menus Scolaire

Du 23 au 27 Mars 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de chou fleur sauce cocktail Betteraves au maïs	Salade composée (Laitue, dés de gruyère, croûtons vinaigrette du Terroir) Radis beurre	Potage de légumes	Salade de pommes de terre au thon mayonnaise Salade de blé à l'Orientale	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes Endives aux noix
Rôti d'agneau farci au jus	Sauté de porc aux pruneaux Sauté de dinde aux pruneaux	Paella au poisson	Omelette au fromage	Tortellini Pomodora Mozzarella à l'ail
Printanière de légumes saveur du Jardin	Semoule		Haricots verts Provençale	
Saint Nectaire Mimolette	Fondu Président Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc sucré	Edam Emmental	Bûchette Mi chèvre Coulommiers
Pomme Orange	Entremet au chocolat Entremet à la Pistache	Orange	Banane Poire	Compote de pommes fraises Compote de pommes ananas Et Petit Beurre

Confectionné
à la cuisine centrale

Fromage AOC

Produits locaux
circuits courts

Origine France

Agriculture Biologique

MSC durabilité de l'activité
de pêcheur d'HALIEUTIS.

Bœuf Race à viande

Viandes Label Rouge

Nouveauté

Volaille certifiée

Toutes nos sauces sont confectionnées sur la
Cuisine

ZOOM sur :
La vinaigrette
du terroir

**Ingredients 6
personnes**

- 6 cuillères à soupe
d'huile ou d'huile
d'olive

- 2 cuillères à soupe
de vinaigre
balsamique

- 2 cuillères à
café de moutarde

- sel



La route des producteurs locaux et bio

La route des
producteurs

350
Kg

Carottes
FAUILLET
47

La route des
producteurs

30
Kg

Laitue
STE BAZEILLE
47

La route des
producteurs

500
Kg

Pommes
PRAYSSAS
47

La route des
producteurs

400
Kg

Pomme de terre
FAUILLET
47

La route des
producteurs

300
Kg

Chou Fleur
FRANCASCAS
47