



Menus Scolaire & Centre de loisirs

Du 18 au 22 Janvier 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Céleri rémoulade Salade Buffalo (Laitue Iceberg, haricots rouges et maïs vinaigrette à l'érable)	Potage au potiron	Salade coleslaw Salade composée aux croûtons	Pizza à la tomate et fromage
Couscous à l'agneau et merguez douces de bœuf	Steak haché Hongroise	Waterzoi de lieu	Omelette au fromage	Rôti de porc au jus
Sauce végétarienne façon couscous	Steak haché de saumon Hongroise			Pavé de colin aux pommes de terre et épinards
Semoule du couscous	Gratin Crécy (pommes de terre et carottes et fromage râpé)	Riz Pilaf	Pâtes macaronis	Petits pois Saveur du Soleil
Saint Nectaire Tomme blanche		Fromage blanc aux fruits Fromage blanc nature et sucre	Crème dessert au chocolat Crème dessert caramel beurre salé	Bûchette Mi chèvre Coulommiers
Clémentine	Poire Pomme	Kiwi Orange	Biscuit Sablé citron	Purée de fruits

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
 Nouveau
 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
48 Kg

Salade STE BAZEILLE 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 & Centre de loisirs

Du 25 au 29 Janvier 2021

elior
L'appétit du mieux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves vinaigrette Macédoine mayonnaise	Céleri rémoulade Salade de chou chou	Potage de légumes et vermicelles	Chiffonnade à la vinaigre brunoise Radis au fromage blanc ciboulette
Blanquette de cabillaud	Sauté de volaille aux olives Crêpe au fromage	Rougail de saucisses Sauce Achard de légumes (Haricots Plats, carottes, haricots blancs)	Bœuf braisé Dijonnaise Bouillabaisse de lieu	Pané de blé aux épinards
Riz créole	Carottes persillées	Semoule	Gratin Dauphinois	Haricots beurre Provençale
Tommes de Pyrénées Montboissier	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Saint Paulin Tomme grise		Fromage fondu Président Cotentin nature
Compote de pommes Compote de pommes abricots	Banane	Straciatella aux copeaux de chocolat Crémeux aux myrtilles	Clémentine	Eclair au chocolat Chou vanille



Confectionné à la cuisine centrale



Fromage AOC



Produits locaux circuits courts



Origine France



Agriculture Biologique



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



Bœuf Race à viande



Vianes 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

240 Kg

Céleri
LOT-ET-GARONNE 47

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

60 Kg

Chou Blanc
LOT-ET-GARONNE 47

La route des producteurs

407 Kg

Yaourt
BEAUVILLE 47

