



# Menus Scolaire & Centre de loisirs Du 03 au 07 Janvier 2022

Bonne année!

Bonne année!



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza au fromage	 Céleri rémoulade Salade aux olives	 Endives aux noix Salade de mâche à la poire	 LA gourmande <b>GALETTE</b> DU CHEF	 Potage au potimarron
Filet de limande Meunière et citron	 Sauté de bœuf Forestière	 Rôti de veau au jus	 Crêpinette de porc Normande	 Pané de mozzarella et ketchup
 Carottes Vichy	 Pâtes Cagarol	 Boulette au pistou au basilic	 Paupiette de saumon Normande	 Lentilles à la Paysanne
 Tomme Emmental	 Epinards et pommes de terre béchamel	 Petits pois à la Lyonnaise	 Crème Anglaise	 Fromage frais aux fruits Fromage frais sucré
 Banane Orange	 Coupelle de compote de pommes abricots Coupelle de compote de pommes	 Pont l'Evêque Carré de l'Est	 Galette des Rois Frangipane	 <i>Couronne des Rois</i> Briochée
 Clémentine	 Galette des Rois Frangipane	 <i>Couronne des Rois</i> Briochée	 Clémentine	 Clémentine



Confectionné à la cuisine centrale



Fromage AOC



Produits locaux circuits courts



Origine France



Agriculture Biologique



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



Bœuf Race à viande



Viandes Label Rouge



Nouveauté



Volaille certifiée

\* sous réserve d'approvisionnement chez notre fournisseur

**Bonne Année**

L'ensemble de l'équipe Elior vous souhaite une excellente année 2022 !

**L HISTOIRE DE LA FEVE DANS LA GALETTE**

La tradition de la fève remonte au temps des Romains. Certains avaient pour habitude de désigner leur chef en cachant une pièce (argent, or ou pour les plus pauvres un haricot blanc) dans du pain, celui qui la trouvait était alors élu. C'est à la fin du 18e siècle que des fèves en porcelaine apparurent, représentant l'enfant Jésus. Sous la Révolution, il fut remplacé par un bonnet phrygien. Aujourd'hui une multitude de fèves fantaisie existe et fond le bonheur des collectionneurs. Effectivement, ces petites figurines en porcelaine, sont pour certains un véritable objet de collection, cette collection s'appelle : la "fabophilie".



## La route des producteurs locaux et bio



La route des producteurs

350 Kg

Potimarron  
LOT ET GARONNE 47

La route des producteurs

75

Tomme  
MONTAYRAL 47

La route des producteurs

260 Kg

Lentille  
SAINT MAURIN 47

La route des producteurs

150K g

Céleri rave  
LOT ET GARONNE 47

La route des producteurs

900 Kg

Carotte  
LANDES 40



# Menus Scolaire & Centre de loisirs

## Du 10 au 14 Janvier 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Œuf dur mayonnaise	 <b>Carottes râpées vinaigrette aux agrumes</b> Laitue au maïs	 Rillettes à la sardine	 	 <b>Salade Anglaise au Cheddar</b> (Laitue, cheddar, croûtons et vinaigrette du Terroir) Endives aux dés d'emmental
 Ravioli au Tofu Au fromage râpé	 Poulet rôti  Blanquette de lieu	  Rôti de bœuf et son jus	 Sauté de dinde Basquaise	 Poisson du Marché* au beurre blanc à la ciboulette
 	Pommes rissolées	 Poêlée Béarnaise	 Riz créole	 Chou fleur et pommes de terre béchamel
 <b>Camembert Brie</b>	Tomme grise Saint Paulin	<b>Fromage blanc nature et sucre</b> Fromage blanc aux fruits	<b>Mimolette</b> Gouda	 
 Kiwi	 <b>Crème dessert chocolat</b> Crème dessert caramel beurre salé	Banane	Clémentine	<b>Compote de pommes pêches</b> Compote de pommes cassis <b>Et Petit Beurre</b>

Confectionné à la cuisine centrale  
 Fromage ADC  
 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

ZOOM sur :  
**LA CLEMENTINE**

La clémentine est le fruit du clémentinier. Elle est un agrume. Elle ne comporte pas de pépins, contrairement à la mandarine ; elle est légèrement moins grosse et plus facile à éplucher.

Elle est principalement cultivée au Maroc, en Tunisie, en Espagne et en Corse. La clémentine de Corse a obtenu une indication géographique protégée (IGP).

La clémentine est un fruit riche en vitamine C, en vitamines du groupe B et en fibres, calcium et magnésium. Elle est peu calorique. Elle est juteuse, sucrée, légèrement acidulée. Elle est présente pendant la saison hivernale. C'est le 4ème fruit le plus consommé en France.

**La route des producteurs locaux et bio**

 La route des producteurs 600 Kg	Carottes LANDES 40	 La route des producteurs 65 Kg	Laitue LOT ET GARONNE 47	 La route des producteurs 75 Kg	Crème BEAUVILLE 47	 La route des producteurs 730 Kg	Kiwi FEUGAROLLES 47	 La route des producteurs 250 Kg	Pomme de terre FAUILLET 47
--	--------------------	---------------------------------------	--------------------------	---------------------------------------	--------------------	--	---------------------	--	----------------------------