



# Menus Scolaires

Du 03 au 07 Février 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine mayonnaise	Potage au potimarron		Salade de mâche vinaigrette	Céleri rémoulade
Filet de merlu sauce Dieppoise	Couscous à l'agneau et merguez de bœuf		Tartiflette aux lardons	Pané de mozzarella sauce à l'ail
Blé créole	Semoule et légumes du couscous		Tartiflette sans porc	Petits pois à la Paysanne
Bûchette Mi chèvre	Tomme de vache		Edam	Pont l'Evêque
Compote de pommes pêches Et Sablé du Nord	Pomme		Gélatifé caramel	Crêpe sauce chocolat

**ZOOM sur : LA CHANDELEUR**

LA CHANDELEUR, UNE FÊTE POPULAIRE. Comme chaque année, la fête des crêpes a lieu le 2 février ; une date fixe dans le calendrier qui correspond au délai de 40 jours après Noël. La tradition de la Chandeleur et des crêpes est née pour se rappeler que la fin de l'hiver approche et que l'on a encore des réserves de nourriture. Rondes et dorées, les crêpes symbolisent le soleil et la fin de l'hiver, mais aussi les offrandes. Une vieille coutume stipule qu'il est courant de faire sauter plusieurs fois de suite la première crêpe afin de conjurer le mauvais sort pour l'année à venir. Et une vieille tradition paysanne rapporte qu'ils avaient coutume de le faire de la main droite en tenant une pièce de monnaie dans la main gauche afin d'attirer sur eux bonheur et prospérité... Les crêpes servies vendredi proviennent de la boulangerie NICOLLE d'Agen.

Confectionné à la cuisine centrale  
 Produits locaux circuits courts  
 Agriculture Biologique  
 Bœuf Race à viande  
 Fromage AOC  
 Origine France  
 MSC durabilité de l'activité de pêche de HALIEUTIS.  
 Viandes Label Rouge  
 Nouveauté  
 Volaille certifiée

Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine

**La route des producteurs locaux et bio**

La route des producteurs

600

Carottes FAUILLET 47

La route des producteurs

350

Poulet GERS 32

La route des producteurs

100

Pommes FAUILLET 47

La route des producteurs

155

Tomme d'Aquitaine TEMPLE SUR LOT 47

La route des producteurs

400

Pomme de terre FAUILLET 47



# Menus Scolaires

Du 10 au 14 Février 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Bouillon de légumes aux vermicelles	Pâté de campagne et cornichon (Pâté de volaille et cornichon)		Salade verte	Salade de riz au thon et mayonnaise
Nugget's de blé	Steak de colin Waterzoi		Sauté de bœuf aux olives	Escalope de dinde Viennoise
Purée de pommes De terre et brocolis	Jeunes carottes laquées et miel à l'orange		Lentilles à la Paysanne	Haricots beurre Saveur Antillaise
Cantal	Fromage blanc sucré		Yaourt nature et sucre	Tomme grise
Kiwi	Galette au beurre		Cookies	Banane

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 pomme

**La pomme, le fruit santé le plus complet.**

Si vous ne devez manger qu'un fruit, choisissez la pomme ! Elle apporte à votre alimentation un complément en vitamines, minéraux et oligoéléments, tout en vous rafraîchissant. Été comme hiver, les différentes variétés des pommes se succèdent : Reinette, Golden, Gala, Granny Smith. La pomme a l'avantage de se marier avec beaucoup d'autres saveurs. Si vous voulez rester dans le sucré, le choix est large. Elle peut

se préparer cuite, en compote (avec un soupçon de cannelle), au four (avec ou sans beurre et sucre), poêlée (avec une noix de beurre et un peu de sucre), sur une tarte (avec, facultativement, une crème pâtissière et de la cassonade), dans un gâteau... Ou crue : en morceaux, avec du fromage ou en carpaccio avec du citron pour éviter qu'elle noircisse et de la fleur d'oranger.



## La route des producteurs locaux et bio

<p>La route des producteurs</p> <p>300 Kg</p> <p>Pommes COLAYRAC 47</p>	<p>La route des producteurs</p> <p>300 Kg</p> <p>Carottes FAUILLET 47</p>	<p>La route des producteurs</p> <p>60 Kg</p> <p>Chou blanc COUTHURES 47</p>	<p>La route des producteurs</p> <p>430 Kg</p> <p>Kiwis LOT ET GARONNE 47</p>	<p>La route des producteurs</p> <p>340 Kg</p> <p>Lentilles ST MAURIN 47</p>
---	---	---	--	---



# Menus Scolaires

Du 17 au 21 Février 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette du Terroir	Crêpe au fromage		Pomelos au sucre	Potage aux trois légumes et lentilles
Filet de limande Armoricaïne	Poulet rôti		Rôti de veau sauce Vallée d'Auge	Pâtes pépinettes à la Basque (poivrons, œuf, petits pois, tomates huile d'olive) Et Fromage râpé
Pommes de terre Campagnardes	Epinards béchamel		Carottes à la crème	
Tomme noire	Carré frais		Tomme d'Aquitaine	Fromage frais aux fruits
Coupelle de compote de pommes Et Galette St Michel	Pomme		Cake maison aux poires et pépites de chocolat (Œufs ) Et Limonade	Banane

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 :**  
**Cake aux poires et chocolat**

**Nombre de personnes : 6**  
**Ingrédients :**  
 4 poires (Comices)  
 200 g de beurre  
 200 g de chocolat  
 200 g de farine  
 200 g de sucre  
 4 oeufs

- Allumer le four à thermostat 6 (180°C).
- Fouetter les jaunes avec le sucre. Ajouter le beurre ramolli.
- Sans arrêter de battre le mélange, ajouter la farine.
- Battre les blancs en neige et les incorporer.
- Couper le chocolat en grosses pépites, et incorporer la moitié à la pâte.
- Mettre dans un moule à manqué. Ajouter sur la pâte les poires coupées en dés et le reste du chocolat. Saupoudrer d'amandes effilées.
- Mettre au four 45 à 50 min. Un vrai régal !!!



## La route des producteurs locaux et bio

600 Carottes FAUILLET 47	450 Kg Poulet GERS 37	100 Pommes FAUILLET 47	155 Kg Tomme d'Aquitaine TEMPLE SUR LOT 47	400 Pomme de terre FAUILLET 47
--------------------------------	--------------------------------	------------------------------	--	--------------------------------------