






















Menus Scolaire

Du 31 Août au 04 Septembre 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Apéritif jus de pommes Salade de tomates vinaigrette huile d'olive 		Crêpe au fromage	Melon 
	Steak haché de Cabillaud sauce citron 		Rôti de bœuf et son jus 	Chicken wings 
	Coquillettes		Printanière de légumes persillée 	Purée de pommes de terre 
	Tomme grise		Saint Nectaire 	Emmental
	Compote de poires Et Petit Beurre		Banane 	Fromage blanc au Spéculoos


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

Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine

ZOOM sur : La rentrée

Drriiiiiiii ! La cloche de la fin des vacances a sonné ! Finies les grasses matiinées, les loooongs petits déjeuners, et les siestes toute la journée : il va falloir se lever ! Bon courage pour la rentrée, mais ne vous inquiétez pas, il y a toujours le week end pour se rattraper !

Toute l'équipe ELIOR souhaite une bonne rentrée aux enfants, aux enseignants ainsi qu'à tout le personnel des écoles et des restaurants scolaires.



La route des producteurs locaux et bio



La route des producteurs

800 L

Jus de pomme COLAYRAC 47



La route des producteurs

900 Kg

Pomme de terre FAUILLET 47



La route des producteurs

400 Kg

Tomates FRANCESCAS 47



La route des producteurs

720 Kg

Melon FRANCESCAS 47





Menus Scolaire

Du 07 au 11 Septembre 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Trio de crudités vinaigrette	Roulé au fromage		Macédoine mayonnaise	Tomates vinaigrette au basilic
Filet de limande Meunière et citron			Sauce Bolognaise	Boulettes au pistou sauce fraîcheur
Ratatouille Et riz			Pâtes spirales au fromage râpé	Lentilles paysanne
Brie	Fromage frais sucré		Yaourt à la fraise	Tomme des Pyrénées
Abricots au sirop	Prunes		Pomme	Carré Bordelais

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

Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine

ZOOM sur :
Le stracciatella aux copeaux de chocolat

Ingrédients 6 personnes :

- 500 g de mascarpone
- 250 g de crème fraîche sucrée froide
- 100 g de sucre glace
- 150 g de copeaux de chocolat noir

Préparation :

- Hacher le chocolat avec un couteau puis écailler les morceaux pour obtenir des copeaux. Mettre de côté.
- Dans un bol, verser la crème sucrée très froide et fouetter jusqu'à ce qu'elle devienne ferme.
- Dans un autre bol, travailler à la fourchette le mascarpone et le sucre glace jusqu'à réduire le mascarpone en crème et répartir le sucre.
- Incorporer petit à petit à la spatule la crème de mascarpone à la crème fouettée en effectuant des mouvements lents de bas en haut jusqu'à obtenir une crème douce et mousseuse.
- Ajouter les copeaux de chocolat et remuer doucement avec une cuillère en effectuant des mouvements du bas en haut jusqu'à ce que les copeaux soient uniformément répartis dans la crème.
- Mettre au réfrigérateur jusqu'à utilisation. Déguster !



La route des producteurs locaux et bio

La route des producteurs 900 Kg Carottes FAUILLET 47	La route des producteurs 400 Kg Tomates LOT-ET-GARONNE 47	La route des producteurs 160 Kg Aubergines FRANCESCAS 47	La route des producteurs 340 Kg Lentilles ST MAURIN 47	La route des producteurs 530 Kg Prunes TARN-ET-GARONNE 82
--	---	--	--	---