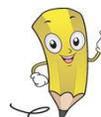


Restaurant scolaire

Semaine du 27 au 31 janvier 2019



| | Jeudi | Autour du sucre... | Mercredi | Chandeleur | Vendredi |
|-----------------|--------------------------|---------------------------------|----------|-----------------------|-------------------------|
| Entrée | Potage | Céleri rémoulade | | Salade bio* | Choux blanc vinaigrette |
| Plat principal | Sauté de porc* au curry | Haut de cuisse de poulet au jus | | Calamars à la romaine | Gratin de pâtes bio* |
| Légume Féculent | Carottes bio* persillées | Lentilles bio* | | Blé aux oignons | *** |
| Produit laitier | Tome blanche | Yaourt nature | | Croc lait | Gélifié chocolat |
| Dessert | Palmier | Compote | | Crêpe | Fruit |

* Présence de porc

*Issu de l'agriculture biologique

Nos sauces :

Sauce curry : crème fraîche, vin blanc, roux, bouillon, oignon, ail, curry, jus de viande.

LE SUCRE

Mardi on fait attention au sucre !
Savez-vous combien il y a de morceaux de sucre dans un yaourt industriel ? Environ 3 à 4 morceaux soit 15 à 20g de sucre.
Une astuce pour sucrer le yaourt sans rajouter de sucre et de le mélanger à une compote ou de couper des morceaux de fruits à mélanger.!



La Chandeleur !

Le 2 février, c'est la Chandeleur, appelée aussi la Fête des Chandelles. Tous les ans, la tradition veut que l'on cuisine plein de délicieuses crêpes à déguster avec famille et copains. Mais d'où vient cette bonne tradition ?

La Chandeleur se fête le 2 février, soit 40 jours après Noël. A l'origine, à l'époque des Romains, il s'agissait d'une fête en l'honneur du dieu Pan.
Toute la nuit, les habitants parcouraient les rues de Rome en agitant des flambeaux.

Ensuite, une autre tradition a vu le jour : celle des crêpes. Celui qui retourne sa crêpe avec adresse, qui ne la laisse pas tomber à terre ou qui ne la rattrape pas sous une forme navrante, celui-là aura du bonheur jusqu'à la Chandeleur prochaine. Il ne reste qu'à déguster !! Humm !!!



Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de boeuf est d'origine française.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.