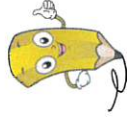




Restaurant scolaire

Semaine du 16 au 20 Mars 2020



Lundi

Entrée	Plat principal	Légume Féculent	Produit laitier	Dessert

Potage
Cordon bleu de volaille
Choux fleurs bio*
persillés
Yaourt arôme
Biscuit moelleux
caramel beurre salé

Mardi

Carottes râpées
vinaigrette
Chipolata merguez*
charcuterie Antoine
Lentilles
Emmental bio*
Flan nappé caramel

Mercredi

Salade bio*
Hachis parmentier

Camembert
Fruit

Jeudi

Concombre bio* naturel
Boulettes tomates
mozzarella sauce
provençale
Pennes
Suisse arôme
Compote

Vendredi

Concombre bio* naturel
Boulettes tomates
mozzarella sauce
provençale
Pennes
Suisse arôme
Compote

Les groupes d'aliments :



* Présence de porc

* Issu de l'agriculture biologique

NOS SAUCES

Sauce provençale : olives, oignons, persil, tomates, sauce tomate, bouillon de légumes, roux.



L'histoire du hachis Parmentier

Le Hachis Parmentier doit sa création et son nom au pharmacien Antoine-Augustin Parmentier qui, convaincu que la pomme de terre peut combattre efficacement la famine, la propose à Louis XVI.

Après un voyage en Irlande, Parmentier découvre la pomme de terre et ses vertus médicinales importantes (transit intestinal, circulation sanguine, ...).

Après son audience auprès du roi, il donne naissance à la recette du Hachis Parmentier pour lutter contre la famine.

Mais les paysans se refusent à cultiver ce légume qui poussait dans le terre et par conséquent est l'oeuvre du diable. Il a alors un stratagème :

le roi sur les conseils de Parmentier fait planter un grand champ de pomme de terre et le fait garder jour et nuit. Les gens croient alors à quelque chose de précieux et la nuit volent les tubercules.

Voilà comment se fit connaître la pomme de terre en France.

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

Conformément au décret du 17/12/2002, Occitane Restauration vous informe que la viande de bœuf 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.

