



Menus Scolaire

Du 17 au 21 janvier 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Potage de légumes bio: carottes, courgettes, haricots verts, flocon de Pdt	Endives à la vinaigrette	Salade blé Bio à la parisienne	Salade asiatique
Bœuf sauté bourguignon	Œufs durs BIO sauce Mornay	Rôti de dinde au miel	Hoki sauce coco	Boulettes d'agneau sauce tajine
Frites	Epinards hachés bio béchamel Purée de pommes de terre bio	Poêlée de légumes béarnaise Polenta	Purée de pommes de terre	Semoule Légumes couscous
Brie	Fromage blanc et sucre	Tomme noire	Yaourt aromatisé BIO	Tartare ail et fines herbes
Liégeois à la vanille (gélatine bovine)	Orange BIO	Ananas au sirop	Kiwi	Biscuit roulé au caramel tatin



Confectionné à la cuisine centrale



Fromage AOP



Produits locaux circuits courts



Origine France



Agriculture Biologique

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



Bœuf Race à viande

Viandes Label Rouge



Nouveauté



Volaille certifiée



Poisson frais

Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine

La route des producteurs locaux et bio



La route des producteurs

188 KG

Sauté de bœuf
LAPRIMAUBE
12

La route des producteurs

360 KG

Orange
BIO

La route des producteurs

2640 pièces

Œuf
BIO

La route des producteurs

1104 pièces

Yaourt
BIO

La route des producteurs

40 KG

Blé
BIO

ZOOM sur :

Les endives



Appelée également chichorée de Bruxelles ou **chicon** dans le nord de la France. Il en existe plus de **65 variétés**. La saison de l'endive débute au mois d'octobre pour s'achever en avril.

L'endive peut être dégustée de différentes manières:

- *Crue en salade
- *Cuite à l'étouffée
- *Braisée
- Enrobée d'une tranche de jambon gratinée au fromage

L'endive est un **légume fragile** qui se conserve à l'abri de la lumière dans un lieu frais.

