














Menus Scolaire

Du 3 au 7 octobre 2022



LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre vinaigrette	Taboulé bio 	Salade anglaise au cheddar	Salade Coleslaw 	Salade de Betteraves
 Saucisse de Toulouse	Omelette bio	 Rôti de bœuf sauce basquaise	 Sauté de veau sauce basquaise  	Paupiette de saumon à la crème
Frites	Chou-fleur bio	Boulgour	Potiron	Semoule Emincé de poireaux à la crème
Camembert	Yaourt brassé banane BIO	Gouda	Bûchette mi- chèvre	Fromage blanc et sucre
Compote pomme-banane	 Pommes Golden 	Ile flottante	Marbré cacao 	Orange



Confectionné à la cuisine centrale



Fromage AOP



Produits locaux circuits courts



Origine France



Pêches responsables



Appellation d'origine contrôlée



Bœuf Race à viande



Viandes Label Rouge



Vergers Ecoresponsables



Appellation d'origine contrôlée

Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine



La route des producteurs locaux et bio

La route des producteurs
1440

Omelette
BIO

La route des producteurs
280

Pomme Golden
HVE

La route des producteurs
210 kg

Sauté de veau
ARIEGE
09

La route des producteurs
70

Marbré
MAISON

La route des producteurs
1000 pièces

Yaourt
BIO

ZOOM sur :

Le potiron

Le potiron est une plante potagère de la famille des cucurbitacées, originaire d'Amérique centrale, il est l'une des espèces de courges la plus couramment cultivée. Il en existe différentes variétés:

La butternut, la courge spaghetti, le potimarron, le pâtisson, la citrouille... Certaines variétés peuvent peser jusqu'à 100kg. On les cuisine régulièrement en soupe, en purée, en gratin, en tarte, en tourte, en confiture...., et même en glace.

Le potiron se récolte d'octobre à décembre et peut se conserver sans difficulté de six mois à un an dans un endroit tempéré et sec.

