



Restaurant scolaire

Menus du 13 Novembre au 17 Novembre 2017



5 EL STD

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Rosette*	Macédoine	Oeuf mayonnaise	Taboulé	Betteraves
Plat principal	Emincé de poulet	Paleron de bœuf sauce au poivre	Haché de bœuf au jus	Poissonnette + citron	Jambon grill*
Légumes Féculents	Brocolis persillés	Pommes persillées	Tortis	Tajine de légumes	Flageolets
Produit laitier	Gouda	Pavé 1/2 sel	Buchette mi chèvre	Fromage blanc sucré	Yaourt sucré
Dessert	Flan chocolat	Crème à la vanille	Fruit	Quatre quart	Fruit

Sans viande

Sans porc

Carottes rapées / Poisson mariné au thym
Carottes rapées

œuf dur en sauce

veggy burger

omelette

omelette

Les familles d'aliments :

*Présence de porc



Nos salades et plats composés

Macédoine: Carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets sauce mayonnaise.

Taboulé: Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon.

Nos sauces:

Sauce au poivre : crème, fond brun, poivre, oignon

Pomme de terre ou patate ?



Dans le langage familier, on dit couramment «patate» lorsqu'on veut parler de «pommes de terre». En réalité, il ne s'agit pas du même légume. Certes, l'un et l'autre produisent des tubercules comestibles, mais la patate (el patatos) est une plante des régions chaudes, originaire elle aussi d'Amérique du Sud, du Mexique et des Caraïbes, et son tubercule a une chair douce, Pour éviter la confusion avec la pomme de terre, on a pris l'habitude de l'appeler «patate douce».