

# RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du lundi 30 janvier au vendredi 10 février 2012

Bon appétit !



Semaine 5 (5è-5j)

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

LUNDI 30 janvier 2012	MARDI 31 janvier 2012	MERCREDI 1 février 2012	JEUDI 2 février 2012	VENDREDI 3 février 2012
Céleri rémoulade	Friand au fromage		Surimi	Salade aux croutons
Lentilles à la berrichonne * (rôti de porc)	Steak de colin à la catalane		Burger de bœuf sauce normande	Knacks
Fondu les fripons	Coquillettes		Haricots verts	Purée de carottes
Compote aux deux fruits	Yaourt		Edam	Fromage blanc
	Fruit		Crêpe chocolat	Fruit

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Matières grasses cachées



On célèbre "La Chandeleur" le 2 février. Ce jour est l'occasion de préparer des crêpes. En les faisant, il faut respecter une coutume, celle de la pièce d'or. En effet, les paysans faisaient sauter la première crêpe avec la main droite tout en tenant une pièce d'or dans la main gauche. Ensuite, la pièce était enroulée dans la crêpe avant d'être portée par la famille en haut de l'armoire de la chambre jusqu'à l'année suivante. On récupérerait alors les débris de la crêpe de l'an passé pour donner la pièce d'or au premier pauvre venu. Si tous ces rites étaient respectés, la famille était assurée d'avoir de l'argent toute l'année.

Autres superstitions liées à la Chandeleur :

- Celui qui retourne sa crêpe avec adresse, qui ne la laisse pas tomber à terre ou qui ne la rattrape pas sous une forme fripée, celui-là aura du bonheur jusqu'à la Chandeleur prochaine.
- En de nombreux pays, on croit que le jour de la Chandeleur, un ours sort de sa tanière. Si la température est douce et qu'il voit le soleil, il retourne vite reprendre son hibernage, car il sait que le beau temps ne durera pas.

Semaine 6 (5è-5j)

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

LUNDI 6 février 2012	MARDI 7 février 2012	MERCREDI 8 février 2012	JEUDI 9 février 2012	VENDREDI 10 février 2012
Salade Capri	Betteraves aux pommes		Veluté de légumes maison	Pizza
Goulash hongroise	Poisson pané		Cassoulet	Cordon bleu
Petits pois	Ratatouille et Riz		*****	Choux-fleurs
Camembert	Président calcium		Saint Paulin	Suisse
Maestro chocolat	Eclair		Fruit	Fruit

Nos salades et plats composés\*

Salade capri : pâtes, des jambon et tomates, mayo, vinaigrette

Nos sauces (Plats sans sauce\*\*)

Sauce catalane: tomate, fond, vin blanc, oignons, roux, assaisonnement, herbes

Pour votre information

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

Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.