



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.
Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



Restaurant scolaire MOULINS

Menus du lundi 25 septembre au vendredi 29 septembre 2017

Membre de



Semaine 39 (5é.)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Lundi

- Crêpe de pommes de terre**
- Aiguillettes de poulet sauce romarin**
- Petits pois extra fins**
- Yaourt pulpé**

Mardi

- Melon**
- Quiche de soja tomate et basilic****
- Flageolets**
- Fruit**

Mercredi

- Salade carnaval**
- Quiche lorraine**
- Salade verte***
- Cocktail de fruits**

Jeudi

- Tomate vinaigrette**
- Paupiette de veau au coulis de poivron**
- Purée de courgettes**
- Moelleux au chocolat et crème anglaise**

Vendredi

- Concombres à la crème**
- Filet de poisson au thym et au citron**
- Riz pilaf**
- Yaourt sucré**



Cuisiné par le chef



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

Nos salades et plats composés (*)

Macédoine de légumes : haricot vert, flageolet, petit pois, carotte, navet

Salade verte aux dés de fromage : salade verte, tomate, épaule, fromages



Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons, œufs
- Matières grasses cachées
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés

L'origine du concombre



De la famille des cucurbitacées le concombre a comme illustres cousins le melon, le cornichon, le potiron et comme savoureuse cousine la courgette.

Déjà mentionné dans les légendes bouddhistes sous le nom d'ischwaku, le concombre serait une des plus vieilles plantes potagères du monde : des archéologues ont, semble-t-il, identifié en Birmanie des graines datant de plus de 7000 ans avant JC. On a en tous cas la certitude que le concombre poussait à l'état sauvage sur les contreforts de l'Himalaya, puis qu'il a été domestiqué très tôt en Chine (5000 ans avant JC) et rapidement diffusé vers l'Ouest.

On trouve mention officielle de sa présence en France dès le IXème siècle, lorsque Charlemagne en ordonne la culture dans ses domaines.