

# RESTAURANT SCOLAIRE de LA CHAPELLE ST LAUD

Menus du lundi 13 au vendredi 17 décembre 2010

Bon  
appétit !



Semaine 50 (Se.4) <b>entrée</b>  <b>Plat principal</b>  <b>Légume récurant</b>  <b>PRODUIT LAITIER</b>  <b>DESSERT</b> 	<b>LUNDI</b> 13 décembre 2010 Salade coleslaw Boeuf braisé Ébly Yaourt aromatisé	<b>MARDI</b> 14 décembre 2010 Sauté de porc Haricots verts très fins Gouda Compote de pommes	<b>MERCREDI</b> 15 décembre 2010 	<b>JEUDI</b> 16 décembre 2010 Mousse de canard Filet de poulet sauce aux marrons Pommes rosties Bûche de Noël 	<b> VENDREDI</b> 17 décembre 2010 Céleri et carottes Cordon bleu Gratin de choux fleurs Riz au lait nappé caramel
---	---	---	---	--	--

## Le chou-fleur

**Histoire :** le chou-fleur est originaire du Proche-Orient, où on le récoltait déjà il y a plus de 2 000 ans. Très apprécié dans l'antiquité, il tombe dans l'oubli avant que les Italiens ne l'introduisent chez nous et que le jardinier de Louis XIV, La Quintinie, ne le mette à la mode. C'est grâce à Louis XV que sa notoriété s'est vue assurée. Comme il en était très friand, toutes sortes de préparations à base de ce légume ont été mises au point, sous l'appellation "à la du Barry", en hommage à l'une de ses favorites.

**Conservez-le** entier dans le bac à légumes du réfrigérateur pendant deux à trois jours. Une fois blancs quelques minutes dans de l'eau bouillante non salée, ces houquets peuvent se mettre au congélateur où ils se gardent jusqu'à six mois.

**Consommez-le** : cru, il est parfait lors des apéritifs, à tremper dans une sauce de type tapenade, aïoli ou encore guacamole. Si vous souhaitez cuire le chou-fleur entier, entaillez le trognon en croix, la cuisson sera ainsi uniformisée.



Semaine 51 (Se.4) <b>entrée</b>  <b>Plat principal</b>  <b>Légume récurant</b>  <b>PRODUIT LAITIER</b>  <b>DESSERT</b> 	<b>LUNDI</b> 20 décembre 2010  Bonnes	<b>MARDI</b> 21 décembre 2010  fêtes	<b>MERCREDI</b> 22 décembre 2010  de fin	<b>JEUDI</b> 23 décembre 2010  d'année	<b> VENDREDI</b> 24 décembre 2010  ! !
---	--	---	---	---	---



### Nos salades et plats composés\*

Salade coleslaw : légumes de chou blanc, céleri rave, carottes râpées, oignons  
 Salade capri : pâtes, œufs de jambon et dés de tomates

### Nos sauces (Plats sans sauce\*\*)

Sauce maquila : tomates, concentrés de tomates, fumes, roux, assaisonnement  
 Sauce aux marrons : sauce crème, marrons  
 Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17 décembre 2002.

### Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certains composants du menu et vous remercie de votre compréhension.  
 Engagement nutritionnel : nos menus sont conçus et équilibrés selon les recommandations du GENIVON.  
 Le Service Qualité se tient à votre disposition pour vos questions ou remarques éventuelles.