



# ELIOR RESTAURATION

## ZOOM SUR NOTRE CUISINE CENTRALE D'AGI



La route des producteurs locaux et bio



Carottes FAUILLET 47	La route des 800 kg	La route des 125 kg	Endive FRANCE
Yaourts TOULOUSE 31	La route des 348 kg	La route des 400 kg	Pomme de terre FAUILLET 47
Rôti de porc ST ETIENNE DE BORN 47	La route des 360 kg	La route des 105 kg	Poires CLERMONT DESSOUS 47

Semaine du 02 au 08 Décembre 2019

Les faits marquants à venir



Un menu 100% BIO sera servi cette semaine

Menu du 6 Décembre 2019

Salade de riz  
Rôti de porc  
Petits pois  
Emmental  
Banane



### ZOOM sur le légume du mois : L'endive

L'endive appartient à la famille des chicorées, c'est une source de fibres, de vitamines, notamment de vitamine B9, et de minéraux. Elle est le plus souvent consommée crue en salade, seule ou avec des noix et du roquefort par exemple. Mais elle est aussi très goûteuse cuite. L'endive se marie très bien avec le fromage, le porc (jambon, lardons...), ou, en version sucrée-salée avec des agrumes ou des pommes par exemple.

L'endive braisée au jambon, nappée de crème béchamel est ainsi un plat classique du nord de la France.

