

RESTAURANT SCOLAIRE

16 au 20 octobre 2017

LUNDI

Salade maraîchère

5/7/13

Poulet tikka

2

Semoule

Pomme au carambar

MARDI

Salade de pdt alsacienne

5/7/13

Cassolette de la mer

2/10

Carottes vichy

Yaourt

2

JEUDI

Salade hollandaise

2/5/7/13

Osso-bucco

7/11

Coquillettes

Fruit

VENDREDI

Râpé de crudités

5/7/11/13

Sauté d'agneau aux marrons

7

Lentilles

Gâteau du placard

2

Salade de pdt alsacienne

Focus sur... La knack



La **knack**, ou **saucisse de Strasbourg**, est une spécialité culinaire alsacienne, et plus particulièrement strasbourgeoise, dont les origines remontent au XVI^e siècle. Il s'agit d'une **saucisse fumée** à base de viande de porc, dont le nom dérive du verbe allemand **knacken** et qui décrit le bruit que fait la saucisse quand sa peau éclate sous la dent.

La **knack d'Alsace** est présente dans toutes les fêtes villageoises alsaciennes. Elles y sont servies par paire avec du pain et de la moutarde douce. La **knack d'Alsace** est également un des ingrédients principaux de la garniture accompagnant la choucroute d'Alsace ou encore avec une salade de pommes de terre.

www.guide-resto.info/le-tour-de-france-des-saucisses

Menus sous réserve de modifications

Conformément au décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002, toutes nos viandes de bœuf et de veau frais sont d'origine française.

