

Menus du 27 janvier au 14 février 2020

La Chandeleur est appelée également "Présentation du Seigneur". En effet, c'est le moment où Jésus est présenté au temple, 40 jours après sa naissance.

La crêpe symbolise le soleil, source de lumière. Elle rappelle ainsi la prophétie de St Siméon au sujet du Christ.

CHANDELEUR

Lundi 27 janvier Sainte Angèle	Mardi 28 janvier Saint Th. D'Aquin	Mercredi 29 janvier Saint Gildas	Jeudi 30 janvier Sainte Martine	Vendredi 31 janvier Sainte Marcelle
CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE	BETTERAVES MAÏS	SALADE DE PERLES MARINES	ŒUF MAYONNAISE	CROQUE MONSIEUR
FILET DE POULET GRILLÉ SAUCE SEVILLANE	LASAGNES AUX LEGUMES	PAUPIETTE DE VOLAILLE AUX PRUNEAUX	BURGER DE VEAU <i>Origine : _____</i> SAUCE À L'ANCIENNE	POISSON PANÉ SAUCE HOLLANDAISE
BLÉ À LA TOMATE, SOUFFLÉ DE CÉLERI	SALADE	ET SA PUREE AUX 3 LEGUMES	POMME DE TERRE RISSOLÉE, SALADE D'ENDIVES	PATES MACARONIS, FONDUE DE POIREAUX
PETIT FROMAGE FRAIS AUX FRUITS	SAMOS	AMSTERDAMMER	YAOURT BIO NATURE SUCRÉ	MINI BONBEL
FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	POIRE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE

Lundi 3 février Saint Blaise	Mardi 4 février Sainte Véronique	Mercredi 5 février Sainte Agathe	Jeudi 6 février Saint Gaston	Vendredi 7 février Sainte Eugénie
CÉLERI RÉMOULADE	CAROTTES BIO CASCOT	BETTERAVES ROUGES EN SALADE	POIREAUX VINAIGRETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE
BOULETTES D'AGNEAU AUX FRUITS SECS SPAGHETTI, BRUNOISE DE LEGUMES	FICELLE PICARDE RIZ, SALADE VERTE	CHOUROUTE ALSACIENNE	PANÉ AU GOUDA KETCHUP FRITES ALLUMETTES, HARICOTS VERTS BIO À L'AIL	SAUMON À L'OSEILLE POMMES DE TERRE VAPEUR, ÉPINARDS À LA CRÈME
KIRI	CAMEMBERT	MIMOLETTE	YAOURT BIO NATURE SUCRÉ	EMMENTAL
COCKTAIL DE FRUITS	CRÊPE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT CARAMEL



**La bourgogne –
France Comté**

Lundi 10 février Saint Arnaud	Mardi 11 février Sainte ND de Lourdes	Mercredi 12 février Saint Félix	Jeudi 13 février Sainte Béatrice	Vendredi 14 février Saint Valentin
LENTILLES VINAIGRETTE	SAUCISSON SEC	CHAMPIGNONS* À LA CRÈME	CAROTTES* AU CITRON	OEUF À LA MODE DE DIJON
PÂTES TORTIS 3 COULEURS SAUCE FROMAGERE CAROTTES JAUNES	MIGNONIN DE VEAU <i>Origine : _____</i> SAUCE À L'ANCIENNE RIZ, GRATIN DE SALSIFIS	FILET DE DINDE SAUCE ESPAGNOLE	RÔTI DE PORC SAUCE MEURETTE POMMES DE TERRE RISSOLÉES, HARICOTS BEURRE	CABILLAUD À LA BOURGUIGNONNE
YAOURT BIO	EDAM	CÉRÉALES MÉDITERRANÉENNES, PIPERADE	TOMME BLANCHE	COQUILLETES BIO , POÊLÉE CHAMPÊTRE
FRUIT DE SAISON	CRÈME BRULÉE À LA VANILLE	CANTAL	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	MORBIER
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	CHARLOTTE AUX POIRES

La cuisine se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction de l'approvisionnement.

Décret du 17/12/2002 : affichage obligatoire de l'origine des viandes bovines.



Menu végétarien



Fait maison



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Menus du 27 janvier au 14 février 2020

DINER

Lundi 27 janvier Sainte Angèle	Mardi 28 janvier Saint Th. D'Aquin	Mercredi 29 janvier Saint Gildas	Jeudi 30 janvier Sainte Martine
MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE MIXTE	POTAGE DE TOMATE VERMICELLES	CÉLERI-CAROTTES RÉMOULADE
SAUTÉ DE PORC MARENGO	RÔTI DE VEAU Origine : _____	TAGLIATELLES AU SAUMON	PIZZA
GNOCCHI DE POMMES DE TERRE, GRATIN DE CHAMPIGNONS	SAUCE CURRY SEMOULE, POÊLÉE MÉRIDIONALE	DUO DE COURGETTES	SALADE
YAOURT	YAOURT	FAISSELLE	YAOURT
COMPOTE POMMES BANANE	CRÈME MANGUE ABRICOT	FRUIT DE SAISON	ENTREMET A LA PRALINE

Lundi 3 février Saint Blaise	Mardi 4 février Sainte Véronique	Mercredi 5 février Sainte Agathe	Jeudi 6 février Saint Gaston
ARTICHAUT VINAIGRETTE	SALADE PIÉMONTAISE	AVOCAT AU SURIMI	SALADE PROVENÇALE
BROCHETTE DE PORC À LA MEXICAINE	TARTINE DE POULET AU CURRY GRATINÉE	CORDON BLEU SAUCE BARBECUE	SAUCISSE FUMÉE SAUCE MOUTARDE
POMMES DE TERRE RISSOLÉES, TOMATES PROVENÇALES	SALADE VERTE	BOULGOUR, RATATOUILLE	LENTILLES, CAROTTES BRAISÉES
FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	YAOURT	YAOURT	YAOURT
FRUIT DE SAISON	BUFFET DE CRÊPES	MOUSSE À LA NOIX DE COCO	CAKE MARBRÉ

Lundi 10 février Saint Arnaud	Mardi 11 février Sainte ND de Lourdes	Mercredi 12 février Saint Félix	Jeudi 13 février Sainte Béatrice
MAÏS EN SALADE	TENDRES PERLES À LA MEXICAINE	CÉLERI-OEUF	POTAGE DE POULE VERMICELLES
BŒUF À L'ÉTOUFFÉ Origine : _____	RACLETTE	SAUCISSE DE STRASBOURG SAUCE TARTARE	OMELETTE SAUCE KETCHUP PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON, SALADE VERTE
PETITS POIS À LA FRANÇAISE	YAOURT	PATES CONCHIGLIES, COURGETTES SAUTÉES	YAOURT
YAOURT	YAOURT	ENTREMET VANILLE NAPPÉ AU CAMEL	YAOURT
COMPOTE DE POMMES BANANES	CRÈME PÂTISSIÈRE AUX RAISINS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

La cuisine se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction de l'approvisionnement.

Décret du 17/12/2002 : affichage obligatoire de l'origine des viandes bovines.



Menu végétarien



Fait maison



Produit issu de l'Agriculture Biologique

