

MENUS DU 7 JANVIER AU 15 FEVRIER 2019



Produits bios

Produits locaux

Produits Maison

Menus établis sous réserve d'approvisionnement, des changements de dernière minute peuvent être effectués par le Chef en restant conforme aux normes GEMRCN.

La recette du mois

La quiche à la tomate



Ingrédients :

Garniture :

Tomates fraîches 3

Moutarde 1 cuillère à soupe

Etaler la moutarde au fond de la pâte. Disposer les tomates coupées en tranches dessus puis ajouter cet appareil :

Œufs entiers 4

Crème 40 cl

Poivre 1 pincée

Battre les œufs et rajouter tout les ingrédients

Pâte brisée :

200 gr de farine

100 gr de beurre ou margarine

Une pincée de sel

Eau tiède

Mélanger le beurre ramolli à la farine et bien sabler le tout. Ajouter le sel et l'eau doucement sans pétrir (juste en ramassant) puis laisser reposer 10 minutes.

<p>Lundi 7 janvier</p> <p>Pâté de campagne Filet de cabillaud au citron Pommes vapeur Fromage Fruit</p>	<p>Lundi 14 janvier</p> <p>Cèleri rémoulade Rôti de porc Spaghetti au jus Vache qui rit Fruit</p>	<p>Lundi 21 janvier</p> <p>Salade mélangée Hachis Parmentier Yaourt Fruit</p>
<p>Mardi 8 janvier</p> <p>Potage de légumes Steak haché Frites Yaourt aux fruits</p>	<p>Mardi 15 janvier</p> <p>Gaspacho Paëlla au poulet Flan vanille Fruit</p>	<p>Mardi 22 janvier</p> <p>Salade de riz Escalope à la crème Haricots d'Espagne Fromage Fruit</p>
<p>Jeudi 10 janvier</p> <p>Salade au surimi Rôti de veau Gratin de carottes Fromage Tarte aux pommes</p>	<p>Jeudi 17 janvier</p> <p>Bouchées aux olives vertes Saucisse Lentilles aux lardons Fromage Fruit</p>	<p>Jeudi 24 janvier</p> <p>Carottes râpées Bœuf braisé Coquillettes Fromage Fruit</p>
<p>Vendredi 11 janvier</p> <p>Salade de soja Aiguillettes de volaille Mélange asiatique Litchi au sirop</p>	<p>Vendredi 18 janvier</p> <p>Pomme de terre piémontaise Emincé de bœuf Gratin de poireaux Fromage Fruit</p>	<p>Vendredi 25 janvier</p> <p>Potage de légumes Poisson pané maison Quinoa Crème brûlée</p>

<p>Lundi 29 janvier</p> <p>Jambon blanc/beurre Croziflette Salade verte Tomme blanche Fruit</p>	<p>Lundi 4 février</p> <p>Salade verte aux croûtons Lasagnes au saumon et épinards Yaourt Fruit</p>	<p>Lundi 11 février</p> <p>Salade de saucisses Quiche à la tomate Haricots verts Emmental Fruit</p>
<p>Mardi 29 janvier</p> <p>Blé en salade Bouchées de volaille Cardons gratinés Reblochon Fruit</p>	<p>Mardi 5 février</p> <p>Potage crécy (carotte) Poulet rôti Coquille au jus Fromage de chèvre Fruit</p>	<p>Mardi 12 février</p> <p>Soupe provençale Steak haché Carottes vichy Comté Pêches au sirop</p>
<p>Jeudi 31 janvier</p> <p>Soupe au potiron Choucroute garnie Crème au chocolat</p>	<p>Jeudi 7 février</p> <p>Surimi en salade Boulettes de bœuf Ratatouille Fromage blanc aux fruits frais</p>	<p>Jeudi 14 février</p> <p>Œufs mimosas Blanc de poulet Penne régata Tome de Savoie Fruit</p>
<p>Vendredi 1^{er} février</p> <p>Salade verte Pizza maison Saint Paulin Fruit</p>	<p>Vendredi 8 février</p> <p>Salade verte Rôti de porc à la dijonnaise Lentilles vertes Bleu Gâteau aux pommes</p>	<p>Vendredi 15 février</p> <p>Carottes râpées Moules marinières Frites Yaourt Fruit</p>