

Semaine 8
du 16 au 20 février 2015

Semaine 9
du 23 au 27 février 2015

Semaine 10
du 02 au 06 mars 2015

Semaine 11
du 09 au 13 mars 2015

Semaine 12
du 16 au 20 mars 2015

Vacances !

Vacances !

LUNDI

Potée Lorraine (chou bio)
Tartare
Orange

* Potée à la saucisse de volaille
** Potée végétarienne

MARDI

Mardi Gras

Pâté en croûte
Filet de colin
Sauce beurre blanc
Blé / Salade verte
Beignet au chocolat

* / ** Entrée : Feuilleté au fromage

MERCREDI

Salade de concombre au chèvre
Bœuf sauté aux oignons
Pennes

Fromage blanc à la vanille

** Pennes à la provençale
Pané végétarien

JEUDI

Nouvel an Chinois

Beignet de crevettes
Sauté de volaille à l'ananas
Riz cantonnais
Litchis au sirop

** Riz cantonnais / Poêlée asiatique au soja

VENDREDI

Salade de céleri
Omelette aux fines herbes
Purée de légumes
Tomme
Banane

Soupe de navet
Emincé de veau au jus
Purée de pommes de terre
Brocolis
Éclair à la vanille

** Pavé fromager

Salade de carottes à l'edam
Cordon bleu de volaille
Sauce crème
Coquillettes à la tomate
Petits suisses aux fruits

** Cordon bleu végétarien

Dos de merlu
Sauce aux câpres
Duo de céréales
Julienne de légumes
Emmental
Salade d'ananas frais

Hachis Parmentier
Salade verte
Kiri
Pomme

** Parmentier aux légumes

Salade de radis blanc
Sauté de volaille au thym
Riz / Ratatouille
Flan au chocolat

** Flan aux légumes

Menu végétarien
Lasagnes ricotta épinards
Salade verte
Ptit Louis
Yaourt nature et sucre

Salade de carottes
Dos d'églefin aux champignons
Pommes de terre sautées
Brocolis
Pomme

Potage de légumes
Omelette au fromage
Blé à la tomate
Donut

Salade mêlée au fromage
Emincé de porc à la diable
Lentilles ménagères
Carottes braisées
Iles flottantes

* Rôti de dinde à la diable
** Poêlée de céréales

Bœuf mode
Curry de légumes
Fol Épi
Kiwi

** Pané végétarien



Gratin de pâtes à la volaille
Salade de haricots verts
Carré frais
Poire

** Gratin de pâtes au saumon

Croque-Monsieur

Soupe à la tomate
Croque-Monsieur
Salade verte
Fromage blanc à la framboise

* / ** Quiche aux légumes

Salade d'endives au bleu
Emincé de porc aux oignons
Riz aux petits légumes
Tarte aux pommes

* Emincé de bœuf aux oignons
** Pané végétarien

Sauté d'agneau à l'échalote
Boulghour
Navets braisés
Comté
Clémentines

** Croqu'tofu à la provençale

Filet de colin sauce Dieppoise
Pommes de terre au bouillon
Épinards
Fromage ail et fines herbes
Crème dessert au caramel

Rôti de porc sauce chasseur
Purée de légumes
Gouda
Banane

* Steak haché de bœuf sauce chasseur
** Cordon bleu végétarien

Surimi sauce cocktail
Saucisse de volaille aux herbes
Gratin de poireaux
(Pommes de terre Bio)
Liégeois à la vanille

** Filet de colin meunière-citron

Salade de céleri vinaigrette
Émincé de bœuf au thym
Polenta / Choux de Bruxelles
Yaourt aux fruits

** Omelette piperade

Couscous garni
Semoule et Légumes
Emmental
Salade d'ananas frais

** Couscous végétarien

Printemps

Salade coleslaw
Fricassé de poissons
Pennes aux petits légumes
Fromage blanc à la cannelle

Produits issus de l'agriculture biologique

Fruits et légumes de saison

Produits locaux

* Repas sans porc

** Repas sans viande

Menus susceptibles de varier selon les approvisionnements

Une recette à croquer!!! À toi de jouer, à toi de cuisiner...

croque-monsieur

Sorte de sandwich chaud constitué de jambon et fromage entre deux tranches de pain de mie.

Petite astuce qui me vient d'un voisin pour avoir des **croque-monsieur** gourmands : à la place du gruyère, laisser tremper du gruyère râpé deux heures dans un bol de lait et déposer cette préparation sur votre jambon.

croque-madame

Croque-monsieur surmonté d'un œuf au plat. Les croque-monsieur deviennent vite des **croque-madame** quand on les habille d'un bel œuf sur le plat.



Alors, tu as trouvé le plat bourguignon sur les derniers menus ??? Bravo, c'était bien le rôti de bœuf au pain d'épice.
Cette fois-ci, retrouve la spécialité normande qui se cache .

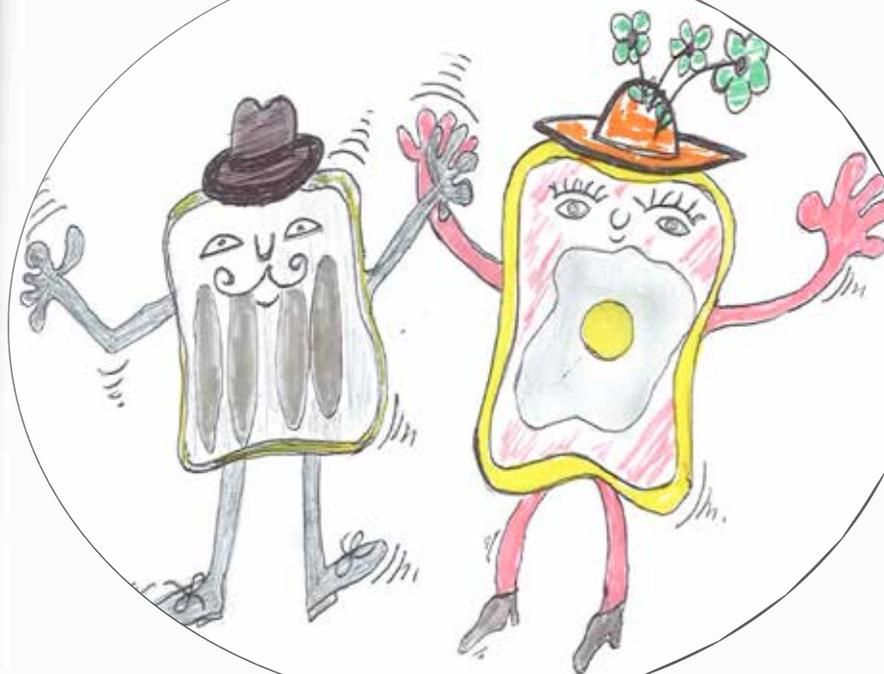
La minute de Mme Sel : Histoire du croque monsieur



Un jour dans un café parisien en 1901, manquant de pain-baguette, un restaurateur confectionna un sandwich au pain de mie, qu'il proposa à ses clients. L'un d'eux s'écria « *quelle viande y a-t-il dedans?* » Il répondit par une boutade : « *de la viande de monsieur, évidemment* », tant bien que tout le monde s'empressa de commander le sandwich au monsieur. Le lendemain, sur l'ardoise, le restaurateur mettait à la carte « croque -monsieur »!



Menus du 16 février au 20 mars 2015



Miam, miam, on croque Monsieur,
on croque Madame...

