

Semaine du 10 au 16 février

Prochain menu
à thème

*Menu épices
et herbes
aromatiques*

Mardi 25 février

Lundi

Saucisson cornichon
(Jambon de volaille)

Quenelles de brochet
sauce Nantua

Poêlée de légumes

St Marcellin « local »

Fruit « local »



Jeudi

Velouté de légumes



Poule au pot

Riz sauce suprême

Fromage

Fruit

Mardi

Salade coleslaw

Sauté de bœuf mironton



Gratin de macaroni

Crème anglaise

Palet breton

Vendredi

Salade de lentilles



Rôti de porc au thym
(Rôti dindonneau au thym)

Beignets de brocolis

Fromage blanc nature

Compote

La poule au pot

La tradition veut que le roi Henri IV, soucieux du bien-être de ses moindres sujets, ait maintes fois répété : « Si Dieu me donne encore de la vie je ferai qu'il n'y aura point de laboureur en mon royaume qui n'ait moyen d'avoir une poule dans son pot. »

Certains prétendent que le roi adressa cette formule à son ministre, le duc de Sully, d'autres historiens proposent des versions différentes.



Viande de bœuf d'origine française



Volaille d'origine française



Produit issu de l'agriculture biologique



Viande de bœuf ou de veau, né, élevé, abattu et transformé en Rhône-Alpes



Viande de porc, né, élevé, abattu et transformé en Rhône-Alpes

Entre parenthèses, plat sans porc

Possibilité de modifications
selon approvisionnement