




Semaine du 2 au 8 février 2015

Lundi

MENU CHANDELEUR

Crêpe aux champignons
Haut de cuisse de poulet
 sauce basquaise 
Duo h. verts h. beurre
Petit suisse nature
Crêpe et confiture



*Recette Bretons
 *Mettre 500gr de farine en fontaine et y ajouter 3œufs
 20gr de Beurre, 3gr de sel, 1cl de Bière et 1/4 de litre de lait. Bien mélanger le tout, puis verser 125gr de Beurre fondu. Laisser reposer 15 minutes, puis étaler la pâte avec du lait si celle-ci a épaissi.*

Mardi

Potage de légumes
Coquille de poisson
Riz
Fromage
Fruit

Jeudi

Macédoine vinaigrette

Rôti de porc au jus 
 (Rôti de dinde au jus)
Gratin de courge
Fromage
Salade de fruits frais

Vendredi

MENU ALTERNATIF

Salade de lentilles
Cappelletis ricotta épinards
 sauce crème
Yaourt "local" à la framboise
Fruit "local"

La chandeleur

ou Fête des chandelles

Traditionnellement on mange des crêpes en famille ou entre amis.

Autrefois on devait aussi allumer toutes les bougies de la maison !



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