

Bon appétit !

Menu de la semaine du 11/2 au 15/2



LUNDI

Salade Coleslaw
(chou blanc carotte mayonnaise)
Saucisse de Toulouse Locale
Lentilles vertes cuisinées
Brie
Crêpe Mystère

MARDI

Salade aux pomelos
Bolognaise au Tofu
Spaghettis
Biscuit BIO
Velouté fruits Local

MERCREDI

Macédoine vinaigrette
Blanquette de veau à l'ancienne
Riz Pilaf et légumes
Saint Paulin
Fruit - Pain BIO

JEUDI

Salade verte aux noix
Daube de bœuf
Carottes fraîches braisées
Yaourt nature sucré
Dessert du chef

VENDREDI

Terrine de campagne locale
Filet de saumon sauce safranée
Blé sauté
Fromage frais fouetté
Salade aux fruits frais

● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers

* produits riches en graisses
** desserts sucrés

- Produits de saison
- Produits de notre région
- Viande Origine Française
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Elaboré sur place
- Produits issus de l'agriculture Biologique

le lundi 11 Février



Crêpes bretonnes :

Pour 6 personnes

500 g de farine - 6 oeufs
100 g de sucre - 1 litre de lait
3 g de sel - 100 g de beurre.

Mettre la farine en fontaine et y ajouter les oeufs, le sucre, le lait et la pincée de sel.

Bien mélanger le tout. Ajouter le beurre fondu. Laisser reposer une petite heure. Si la pâte est trop épaisse, l'éclaircir avec du lait.

Cuire 1mn de chaque côté dans une poêle bien graissée.



Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issue de l'Agriculture Raisonnée

les entrées, les plats, les sauces et les desserts sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux.