

Bon appétit !

# Menu de la semaine du 18/2 au 22/2



## LUNDI

- Céleri frais râpé
  - Filet de poulet grillé aux herbes
  - Gratin de poireaux et pommes de terre
  - Vache qui rit
  - Clémentine
- Viandes, poissons et oeufs

## MARDI

- Maché à la ciboulette
  - Boulettes de bœuf à l'orientale
  - Semoule aux pois chiches
  - Cheddar
  - Fruit de saison
- Légumes & fruits

## MERCREDI

- Potage aux légumes du chef
  - Parmentier au canard confit
  - Fromage tendre carré
  - Entremets chocolat
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs

## JEUDI

- Taboulé aux légumes
  - Sauté de porc sauce chasseur
  - Gratin de chou fleur frais
  - Petit suisse
  - Pomme Locale
- produits laitiers

## VENDREDI

- Endives au bleu
  - Filet de poisson pané
  - Petits pois et carottes
  - Camembert
  - Semoule au lait cannelle du chef
  - Pain BIO
- \* 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



**recette** Semoule au lait

ingrédients : 1 L de lait entier, 80 g de sucre, 1 c. à café de vanille liquide, 1 pincée de sel, 100 g de semoule fine

ÉTAPE : Mettez dans une casserole le lait entier, la vanille, le sucre et le sel. Portez à ébullition et baissez le feu. Versez la semoule en pluie fine. Poursuivez la cuisson à feu doux pendant 5 minutes tout en remuant. Versez la préparation dans 6 ramequins et laissez refroidir. et dégustez aussitôt cette recette de semoule au lait à la vanille.

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.