


	LUNDI 03 FEVRIER 2020	MARDI 04 FEVRIER 2020	JEUDI 06 FEVRIER 2020	VENDREDI 07 FEVRIER 2020
Entrée	☰ Tomate vinaigrette ou ☰ Taboulé frais	☰ Cervelas salade ou ☰ Salade verte jambon et abricots	☰ Salade kebab ou ☰ Carottes rapées mimolette et raisins secs ou Sardines au beurre	☰ Salade Russe ou Verrine de chou-fleur aux lardons
Plat	☰ Rougail saucisse ou Filet de poisson pané	Navarin d'agneau au curry ou Émincé de dinde à la tomate	Pilon de poulet au paprika ou Sauté de bœuf aux olives	Cuisse de pintade rôtie ou Hachis parmentier
Accompagnement	Gratin de chou fleur ou Tomates Provençales	Purée de pomme de terre et patate douce ou Haricots verts	Coquillettes bio ou Chou de Bruxelles	Petit pois
Fromage	Salade Fromage ou Yaourt nature ou bio	Salade Fromage ou Yaourt nature ou bio	Salade Fromage ou Yaourt nature ou bio	Salade Fromage ou Yaourt nature ou bio
Dessert	☰ Riz au lait bio ou Fruits de saison	☰ Clafoutis au fruits au lait bio	☰ Crêpes maison au lait et œufs bio	Cocktail de fruits

Vous avez la possibilité de prendre un fruit à chaque repas, en plus du dessert

plat végétarien

☰ Fait maison

 BIO

 Approvisionnement LOCAL

Gestionnaire :

A. CHAMPION

L'infirmière :

N. FRUCHART

Principal :

E. LAIGNEAU

2 février

La Chandeleur

À la chandeleur, l'hiver cesse ou reprend vigueur.

Crêpes bretonnes :

Pour 6 personnes

500 g de farine - 6 œufs
 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 œufs, 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.



page facebook
Les chemins d'Éléonore