

Semaine du 01 Février au 07 Février 2016

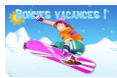
Hoogwir

Parce que

Rencontre du goût: Couleur de Saison Vert

Midi

Lundi 1er	Œuf mayonnaise Tortis à la bolognaise Salade verte Croc'lait ou Laitage Fruit de saison/ Fruit de saison
<i>St'Ellä</i>	
Mardi 2	Céleri rémoulade Bœuf bourguignon Haricots verts/ Boulgour Pyrénées ou Laitage Entremets pistache et Kiwis / Crème vanille
<i>Présentation</i>	
Mercredi 3	Potage Pizza jambon et fromage Salade verte Fromage blanc sucré
<i>St Blaise</i>	
Jeudi 4	Salade verte, maïs, lardons; croutons Poisson du jour sauce tomate Purée de brocolis et Pommes de terre Cantafrais ou Laitage Tarte aux pommes/ Chou à la crème
<i>St Véronique</i>	
Vendredi 5	Crème de poireaux et Persil Sauté de Porc au cumin Blé Vache qui rit ou Laitage Fruit de saison/ Fruit de saison
<i>St Agathe</i>	



Semaine du 08 au 14 février 2016

Droist



Recette du mois de Février: Entremets pistache et kiwis

Midi

Lundi 8	Carottes râpées au gouda Saucisse Lentilles Fruit de saison
<i>St Jacqueline</i>	
Mardi 9	Salade de betterave au maïs Lasagnes bolognaise Salade verte Beignet au chocolat
<i>Mardi gras</i>	
Mercredi 10	Pamplemousse Blanquette de Veau Pommes vapeur Fruit de saison
<i>St Arnaud</i>	
Jeudi 11	Potage de légumes Poulet au curry Carottes/ Semoule Entremets vanille
<i>St ND de Lourdes</i>	
Vendredi 12	Poisson du marché Epinards et Riz Yaourt sucré Pomme
<i>St Félix</i>	



Semaine du 15 au 21 Février 2016

Kar

Parent



Recette du mois de Février: Entremets pistache et kiwis

Midi

Lundi 15	Macédoine de légumes Emincé de Porc aux champignons Carottes braisées/ Coquillettes Fruit de saison
<i>St Claude</i>	
Mardi 16	Pomelos Normandin de veau Frites Fromage blanc à la vanille
<i>St Julienne</i>	
Mercredi 17	Betterave ciboulette Sauté de Bœuf aux olives Riz Fruit de saison
<i>St Alexis</i>	
Jeudi 18	Salade de chèvre Couscous de Poulet Légumes couscous & Semoule Crêpe à la confiture
<i>St Bernadette</i>	
Vendredi 19	Concombre vinaigrette Poisson du marché Pommes persillées Compote de pommes
<i>St Gabin</i>	

*** Nous travaillons avec les trois boulangeries d'Elven et la boulangerie bio de Saint Guymard**

Pour être conforme aux recommandations nutritionnelles, l'aliment en gras doit représenter plus de 50% du grammage de l'accompagnement.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

