



Menus

Menu CHANDELEUR

Du 27 janvier au 2 février 2020

Du 3 au 9 février 2020

Lundi

Céleri Rémoulade
Lasagnes
Yaourt
Flan nappé au Caramel

Crêpe au Fromage
Galette de Sarrazin Poulet et
Champignon & fromage râpé
Brocolis à l'ail
Crêpe au Chocolat

Mardi

Salade Vénitienne
Moelleux de Porc à la Moutarde
Carottes à la crème
Tomme de Domessin
Pomme de la Vallée du Rhône



Macédoine de légumes
Saucisse du Nord Isère
Lentilles
Petit suisse nature
Orange

Jeudi

Velouté de Courge aux Châtaignes
Cake au Fromage du Chef
Haricots verts et Pommes de terre
Fromage Blanc nature
Banane



Salade Piémontaise
Mini soufflettes de légumes
Flan de courgettes aux Ravioles
Gruyère de Montagne
Kiwi de la Vallée du Rhône

Vendredi

Salade Verte
Filet de Colin pané & citron
Ratatouille poêlée
Brique du Vercors
Gâteau au chocolat du Chef

Salade de jeunes pousses
Goulash de Bœuf
Trio de céréales
Fromage Blanc des Essarts
Gâteau de Savoie

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Sa forme évoque le
SOLEIL
(Le retour à la
lumière).
On les confectionnait
avec la farine
excédentaire symbole
de **PROSPÉRITÉ** pour
l'Année à venir.

Pourquoi des
crêpes à la
Chandeleur ?



Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.