



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.