

Menu CHANDELEUR

Du 27 janvier au 2 février 2020 Du 3 au 9 février 2020

Céleri Rémoulade

Lasagnes

*Yaourt **BIO***



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

*Moelleux de Porc à la Moutarde
Carottes **BIO** à la crème
Tomme de Domessin
Pomme de la Vallée du Rhône*

*Macédoine de légumes
Saucisse du Nord Isère
Lentilles
Orange **BIO***

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



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

*Salade Verte **BIO**
Filet de Colin pané & citron
Ratatouille poêlée
Gâteau au chocolat du Chef*

*Salade de jeunes pousses
Goulash de Bœuf
Trio de **céréales BIO**
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 ?



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

