

LE PRODUIT DU MOIS :

Le chou fleur vient du Proche-Orient. Les grecs et les romains en mangeaient déjà mais c'est Louis XV qui le popularise en France, qui est devenu le 3° pays producteur d'Europe, surtout en Bretagne. On le connaît blanc, mais il peut aussi être violet, orange ou vert. C'est un légume d'hiver plein en vitamines et fibres, que l'on peut cuisiner de multiples façons, cru ou cuit.

École de Génissac



MENUS DU MOIS DE



2021



Bon appétit !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01 au 05.02	<p>Potage de légumes</p> <p>Tajine de volaille</p> <p>Boulgour</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt banane </p>	<p>Rosette</p> <p>Bas carré de veau VBF</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage</p> <p>Pot de crème vanille</p>	<p>Riz en salade </p> <p>Chachouca de merguez</p> <p>Duo de choux </p> <p>Fromage</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Omelette pommes de terre</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt aux fruits </p> <p>Crêpe de la Chandeleur </p>	<p>Tomates vermicelles</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Mousseline de panais</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit frais de saison</p>
Semaine du 08 au 12.02	<p>Pêche au thon</p> <p>Saucisse de campagne</p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit frais de saison</p>	<p>Oeuf mimosa </p> <p>Steak de soja gratiné</p> <p>Wok de légumes</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Ananas Rôti Chantilly</p>	<p>Croque concombres et carottes</p> <p>Steak de veau au jus</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Fromage</p> <p>Crème caramel Maison</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Poisson con flakes</p> <p>Riz </p> <p>Fromage</p> <p>Aéré aux fruits rouges</p>	<p>Salade de surimi au fromage blanc</p> <p>Giglette de poulet à l'estragon </p> <p>Gratin de chou fleur </p> <p>Fromage</p> <p>Far maison</p>
Semaine du 15 au 19.02	<p>Potage de légumes</p> <p>Rôti de porc Dijonnaise</p> <p>Lentilles</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Rose des sables</p>	<p>Salade d'endives aux pommes </p> <p>Feuilleté chèvre et miel</p> <p>Épinards béchamel</p> <p>Fromage</p> <p>Merveilles maison</p>	<p>Terrine de campagne</p> <p>Aioli de poisson</p> <p>Légumes du pot </p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit frais de saison</p>	<p>Soupe de potiron </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Ile flottante</p> <p>Biscuit</p>	<p>Panacotta au chou fleur </p> <p>Boules de bœuf façon kebab</p> <p>Semoule </p> <p>Fromage</p> <p>Liégeois</p>
Semaine du 22 au 26.02	<p>Céleri mayonnaise</p> <p>Gratin de pommes de terre du maraîcher </p> <p>Salade Verte </p> <p>Fromage </p> <p>Entremets caramel beurre salé</p>	<p>Potage Dubarry </p> <p>Haut de cuisse mariné</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Salade fromagère</p> <p>Steak haché de bœuf aux échalotes</p> <p>Pâtes </p> <p>Yaourt local </p> <p>Biscuit</p>	<p>MENU DES ENFANTS</p> 	<p>Wrap de saison</p> <p>Poisson provençale</p> <p>Carottes sautées </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit frais de saison</p>

Produit Bio 

Repas Végétarien 

Préparation maison à base de produits frais 

Produit de saison 

Produit local 