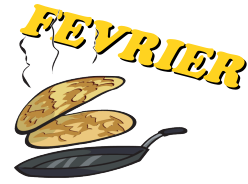


LE PRODUIT DU MOIS :
 Le chou fleur vient du Proche-Orient. Les grecs et les romains en mangeaient déjà mais c'est Louis XV qui le popularise en France, qui est devenu le 3° pays producteur d'Europe, surtout en Bretagne. On le connaît blanc, mais il peut aussi être violet, orange ou vert. C'est un légume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

École de Saint-sauveur

MENUS DU MOIS DE



2021



Bon appétit !

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01 au 05.02	Salade au jambon & maïs Boules de boeuf à la tomate (VBF) Blé Yaourt Gourmand 	Potage tomates vermicelles Tandoori de poulet (VF)  Haricots Beurre Crêpes au sucre	Feuilleté au fromage Escalope de Porc  Butternut et carottes Flan au chocolat	Potage de potimarron Poisson du jour Coquillettes Fruit de saison 
Semaines du 08 au 21.02	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
Semaine du 22 au 26.02	Potage de légumes  Cordon bleu Haricots verts Compote Pommes/fraises	Salade verte/ Mozzarella Colombo de porc(VPF)  Purée de patates douces  Fromage blanc aux fruits	Choux rouge & ananas  Lasagne aux légumes Salade verte Eclair au chocolat	Taboulé aux raisins Nuggets de poisson Riz & ratatouille Yaourt au sucre

Produit Bio 

Repas Végétarien 

Préparation maison à base de produits frais 

Produit de saison

Produit local 