

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 connait 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 ST CIERS SUR GIRONDE








MENUS DU MOIS DE



2021



Bon appétit !

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01 au 05.02	Friands	Rosette 	Carottes râpées 	Tarte fromage
	Tajine de volaille	Bas carré de veau VBF	Omelette pommes de terre	Poisson du jour
	Boulgour	Haricots beurre	Salade verte	Mousseline de panais
	Yaourt aux fruits	Kiri	Chanteneige	Petit suisse
	Banane chocolat	Pot de crème vanille	Crêpe de la Chandeleur 	Fruit frais de saison
Semaine du 22 au 26.02	Céleri mayonnaise 	Croustillant fromage	Mousse de foie 	Betteraves
	Gratin de pommes de terre du maraicher	Poulet	Steack haché	Galette jambon béchamel fromage
	Salade Verte	Gratin chou fleur 	Frites	Salade
	Biscuits	Emmental	Petit Louis	Yaourt local 
	Entremets caramel	Pêche au sirop	Tarte aux pommes	Fruit frais de saison

Produit Bio



Repas Végétarien



Préparation maison à base de produits frais



Produit de saison



Produit local

