

TRESSES

Semaine n° 6

du 3 au 7 Février 2014

Plan Alimentaire 1	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
Entrée	<u>Choux chinois</u>	Tomate vermicelles	<u>Salade d'agrumes</u>	^{VB} <u>Carottes râpées</u>	Pâté de campagne
Plat principal	Emincé de volaille au citron	Rôti de bœuf au jus	Filet de poisson	^{Indienne} <u>Moch'yz à la mexicaine</u>	Brandade de poisson
Accompagnement	^{VB} <u>Riz pilaf</u>	^{VB} Duo de choux béchamel	Purée crécy	Semoule aux petits légumes	Salade verte
Produit laitier	Fondu président	Pyrénées	Liégeois	Chantaillou	Mimolette
Dessert	Flan caramel	<u>Banane</u>	Biscuits	<u>Crêpe de la Chandeleur</u>	<u>Kiwi</u>

Info de la semaine

LE SAIS-TU ?

Les crêpes deviennent :
- "tantimolles" en Champagne
- "vautes" en Ardennes
- "sanciaux" en Limousin
- "crespets" en Béarn



Compositions des plats

Mixtée de légumes : haricots verts, courgettes, carottes



Semaine n° 7

du 10 au 14 Février 2014

Plan Alimentaire 2	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
Entrée	<u>Salade bavaroise</u>	<u>Chou rouge vinaigrette</u>	Toast à la sardine	<u>Céleri rémoulade</u>	^{VB} Potage de légumes
Plat principal	Escalope cordon bleu	Rôti de porc à l'ancienne	Couscous boulettes d'agneau	Sauté de bœuf	Filet de poisson ^{chipiron} basquaise
Accompagnement	Petit pois à la française	Coquillettes ^{VB}	Légumes couscous	aux carottes ^{VB}	Riz créole ou Blé
Produit laitier	Edam ^{VB}	Fraidou	Yaourt aromatisé ^{VB}	Brie	Saint paulin
Dessert	<u>Pomme</u>	Mousse au chocolat	<u>Fruit de saison</u>	Tarte aux pommes	<u>Orange</u>

Info de la semaine

LA REMOULADE

est une sauce émulsionnée moutarde/vinaigre/sel /poivre jaune d'oeuf cuit puis émulsion d'huile



Compositions des plats

Salade bavaroise : pain de terre, tomate, échalote de porc, oignon.

