



RESTAURANTS SCOLAIRES ET CENTRES DE LOISIRS

Menus du lundi 15 au vendredi 19 février 2021

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Les menus de février ont été élaborés avec la participation de Samira et Karine de l'école élémentaire de Nouvelle Ville

Semaine 7	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Le nouvel an chinois	Vendredi
	<p>Salade verte et dés d'emmental Sauté de bœuf sauce chasseur Carottes vichy Bio Crème dessert Bio au chocolat Madeleine au beurre</p>	<p>Potage Ésaü Pâtes à la ricotta, aux épinards et à la sauce tomate Gruyère Bio râpé Pomme Bio</p>	<p>MENU SANS VIANDE Salade antillaise aux pommes de terre Escalope de porc Ty Producteur Haricots verts et beurre fondu Fromage blanc Bio Kiwi Bio</p>	<p>Nem au poulet Riz thaï Bio aux petits légumes Nougat chinois Litchis</p>	<p>Carottes Bio râpées à la vinaigrette aux agrumes Poisson frais sauce bretonne Purée de potiron Camembert Bio Compote pomme-banane</p>
			Brioche et lait chocolaté		

Filières qualité



Produit issu de l'agriculture Biologique : carottes vichy, crème dessert, gruyère râpé, pomme, fromage blanc, kiwi, riz thaï, carottes râpées, camembert



Origine France : sauté de bœuf



Filière Bleu Blanc Cœur: escalope de porc



Poisson frais du Port de pêche de Keroman

La madeleine: un peu d'histoire

La madeleine a été créée en 1755 dans le château de Commercy. Le roi Stanislas de Pologne a demandé à sa cuisinière Madeleine de confectionner un gâteau inédit. Elle inventa donc des gâteaux en forme de coquillage, qui furent appréciés par les convives. Marie, la fille du roi tomba sous le charme de ces gâteaux et décida de les nommer Madeleine, en hommage à celle qui les avaient inventées.

