

Les légumenbuls

Semaine du 14 au 18 janvier 2019



Confor'Table

Institut Paul Ricoeur Collège / Lycée

Lundi

Chou rouge
Mousse de foie*
Radis et beurre

Cordon bleu
Calamars à l'Armoricaine
Purée de carottes / Jardinière

Fromage à la coupe
Yaourt nature

Moelleux au fromage blanc
Compote de pêches

Mardi

Œuf mayonnaise
Velouté de potiron
Salade de cœurs de palmier

Jambon braisé*
Colin Meunière
Spaghetti / Chou braisé

Fromage blanc
Samos

Fruit de saison
Mousse chocolat

Jeudi

Pizza s/p
Duo de choux aux pommes
Salami*

Fajine de boulettes de bœuf
Filet de lieu sauce Choron
Semoule / Ratatouille

Yaourt aromatisé
Vache qui rit

Fruit de saison
Gâteau au yaourt

Vendredi

Tomate Mozzarella
Céleri rémoulade
Sardine

Merquez grillées
Nuggets de poisson
Sauce Tartare
Pommes vapeur / Petits pois

Petit suisse nature
Tome Grise

Pruneaux au sirop
Compote goût pomme Madeleine

Ben OUI
C'est pas
des salades !!



On m'a dit qu'en cuisine, le mot « florentine » désignait un plat dans lequel les épinards venaient agrémenter l'aliment principal ?
C'est VRAI ????

Et même qu'on doit cette appellation à Catherine de Médicis (encore elle !), née à Florence en Italie, qui fut reine de France de 1547 à 1559.
On dit qu'elle aimait tant les épinards qu'elle exigea que ses cuisiniers la suivent partout pour reproduire ses plats favoris.



* à base de porc



Produit de l'Agriculture Biologique



Recette du Chef



Viande origine France

* à base de porc S/P : sans porc