

Les légumenbuls

Semaine du 20 au 24 Janvier 2020



Confor'Table

Lundi

Betterave vinaigrette *m*
Soupe à la tomate
Riz Niçois

Lasagnes Bolognaise *m*
Paupiette du Pêcheur
Salade verte *m*
Carottes à la crème

Fromage *m*
Laitage

Fruit de saison *m*
Pomme cuite
Flamby

L'HISTOIRE DU POULET MARENGO... VOUS CONNAISSEZ ?



Le poulet marengo est un plat traditionnel de la cuisine française, qui porterait ce nom grâce à Napoléon Bonaparte : au soir du 14 juin 1800, (victoire sur les autrichiens à Marengo), Napoléon souhaita manger et il n'y avait dans les réserves qu'un poulet, des écrevisses, des tomates, des œufs et un peu d'huile. L'empereur se régala et le plat fut baptisé poulet Marengo. De nos jours la recette s'est simplifiée pour devenir un poulet sauté puis mijoté dans une sauce à la tomate et au vin blanc.

AHRRRR!!!!!!
Sauve qui peut !!!



Vendredi

Coleslaw
Velouté de carottes *m*
Radis noir et beurre

Lasagnes de saumon *m*
Salade verte *m*
Courgettes sautées

Fromage
Laitage *m*

Pomme
Donuts *m*
Pêches au sirop

Mardi

Cervelas en salade*
Concombre vinaigrette *m*
Swimi mayonnaise

Escalope Viennoise *m*
Filet de julienne aux agrumes
Blé à la tomate
Haricots verts *m*

Fromage *m*
Laitage

Compote pomme banane *m*
Gâteau de semoule
Poire au sirop

Institut Paul Ricœur Primaires/Maternelles



Produit de l'Agriculture Biologique



Recette du Chef



Viande origine France

* à base de porc S/P : sans porc