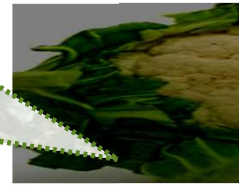


LE PRODUIT DU MOIS :

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 connaît 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 Saint Emilion



S DU MOIS DE



2021



Bon appétit !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01 au 05.02	Rosette	Potage de légumes		Betteraves râpées	Potage Saint Germain
	Rôti de veau au jus VBF	Tajine de volaille		Tarte au fromage	Merlu sauce Nantua
	Carottes bio 	Boulgour		Salade de saison	Gratin de chou fleur 
	Fromage Liégeois vanille	yaourt au lait entier 		Laitage 	Fromage Fruit frais de saison
Semaine du 22 au 26.02	Salade endives mais	Tomate vermicelle		Céleri mayonnaise	Potage Dubarry 
	Steak haché	Haut de cuisse de poulet		Gratin de pommes de terre	Marmite de la mer
	Petits pois à la Française	Gratin de poireaux		Salade de saison	Riz 
	Fromage Crème dessert 	Yaourt Bio 		Camembert bio panna cotta fruits rouges 	Yaourt local Fruit frais de saison 
Produit Bio 	Repas Végétarien	Préparation maison à base de 	Produit de saison 	Produit local 	