

FEVRIER 2019

PL : Produits Locaux et PR : Produits Régionaux et OF : Origine France



Lundi 4 février

- ⊙ Potage de vermicelle
- ⊙ Cordon bleu
- ⊙ Haricots verts
- ⊙ Vache qui rit
- ⊙ Crêpes au sucre (PL) maison

Lundi 11 février

- ⊙ Potage de légumes bio
- ⊙ Saucisse (PL)
- ⊙ Lentilles bio
- ⊙ Edam
- ⊙ Yaourt Péchalou (PL)

Mardi 5 février

- ⊙ Salade concombre bio
- ⊙ Rôti de porc « PL » sauce moutarde
- ⊙ Flageolets
- ⊙ Mimolette
- ⊙ Fruit de saison bio

Mardi 12 février

- ⊙ Carottes râpées bio
- ⊙ Sauté de dinde « PL » Maringot
- ⊙ Couscous bio
- ⊙ St Paulin
- ⊙ Fruit de saison bio

Jeudi 7 février

- ⊙ Salamé
- ⊙ Poulet rôti « PL »
- ⊙ Frites
- ⊙ Tomme blanche
- ⊙ Compote de fruits bio

Jeudi 14 février

- ⊙ Pâté de campagne (PL)
- ⊙ Spaghettis bio bolognaise
- ⊙ Tomme de vache bio
- ⊙ Yaourt vanille bio

Vendredi 1er février

- ⊙ Pâté de mousse/Cornichons
- ⊙ Poisson blanc à la bordelaise
- ⊙ Riz bio
- ⊙ Fromage blanc avec fruits

Vendredi 8 février

- ⊙ Salade verte bio/dés d'emmental
- ⊙ Poisson pané
- ⊙ Purée
- ⊙ Yaourt nature sucré bio

Vendredi 15 février

- ⊙ Betteraves rouges/Mais bio
- ⊙ Calamars à la romaine
- ⊙ Riz bio/Tomate
- ⊙ Fromage
- ⊙ Dessert

Histoire de la chandeleur

La chandeleur, autrefois « chandeleuse », se fête le 2 février soit 40 jours après Noël



Le mot chandeleur vient du mot chandelle. Ce jour là, au cœur de l'hiver, les chandelles allumées devaient aider à avoir une bonne récolte et marque la transition entre l'hiver et le printemps

On retrouve le symbole de la lumière dans la crêpe: Sa forme et sa couleur symboliseraient donc le retour des beaux jours

MENUS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS SUIVANT L'APPROVISIONNEMENT