

**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 VERAC

## MENUS DU MOIS DE



2021



**Bon appétit !**

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01 au 05.02	<p><b>Betteraves</b></p> <p><b>Tajine de volaille</b></p> <p><b>Semoule</b></p> <p><b>Yaourt aux fruits</b></p> <p><b>Banane chocolat</b></p>	<p><b>Carottes râpées</b></p> <p><b>Rôti de porc</b></p> <p><b>Gratin de chou fleur</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Pot de crème au chocolat</b></p>	<p><b>Soupe de légumes</b></p> <p><b>Pané tomate mozzarella</b></p> <p><b>Haricots verts échalotes</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Crêpe de la chandeleur</b></p>	<p><b>Tomates vermicelles</b></p> <p><b>Poisson meunière</b></p> <p><b>Écrasé de pommes de terre</b></p> <p><b>Petit suisse</b></p> <p><b>Fruit frais de saison</b></p>
Semaine du 08 au 12.02	<b>VACANCES</b>		<b>SCOLAIRES</b>	
Semaine du 15 au 19.02	<b>VACANCES</b>		<b>SCOLAIRES</b>	
Semaine du 22 au 26.02	<p><b>Soupe de potiron</b></p> <p><b>Poisson sauce provençale</b></p> <p><b>Riz</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Rosette</b></p> <p><b>Cordon bleu</b></p> <p><b>Purée de carottes</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Tarte aux pommes</b></p>	<p><b>Menu des enfants</b></p>	<p><b>Potage Dubarry</b></p> <p><b>Steak haché</b></p> <p><b>Haricots beurre</b></p> <p><b>Yaourt local</b></p> <p><b>Fruit frais de saison</b></p>

Produit Bio



Repas Végétarien



Préparation maison à base de produits frais



Produit de saison



Produit local

