



**Menus du 29 Janvier
au 9 Février 2018**

Recette de la pâte à crêpe

Pour 4 Personnes :
250 g de farine, 1/2 l de lait, 4 œufs, 15 g de beurre fondu, 1 pincée de sel

ÉTAPE 1 : Dans un récipient versez le lait et incorporez tout en mélangeant régulièrement la farine. Une fois le mélange homogène, ajoutez les œufs, le beurre fondu et la pincée de sel.

ÉTAPE 2 : Bien mélangez. Laissez reposer 30 min.

ÉTAPE 3 : A vos poêles, la pâte à crêpe est prête.



	Du 29 Janvier au 2 Février 2018	Du 5 Février au 9 Février 2018
		
LUNDI	Salade Pommes de terre mimosa <i>Bœuf braisé de Rhône Alpes</i>  Salsifis à la crème Buchette au lait vache Orange	MENU HYVER ❄️ Velouté de légumes Saucisse au chou  (Escalope de volaille au jus) Soufflé parmentier Fromage blanc nature Tarte aux poires bourdeloise
MARDI	Salade Kouki Sauté de dinde au curry  Tertis Yaourt nature Compote	Macedoine de légumes Coquille de poisson Riz <i>Tomme de Savoie</i> <i>Kivi de chez Massif (3€)</i>
JEUDI	Salade vénitienne Filet de poisson pané Potées légumes <i>Tomme de la Limone</i> Banane	Salade endives et noix Rôti de porc au jus  (Rôti de dinde au jus) Gratin de sours <i>Brique du Vercors</i> Salade de fruits frais
VENDREDI	MENU CHANDELIER Crêpe aux champignons Haut de cuisse de poulet sauce baqueise  Duo de haricots verts et beurre Petit suisse nature Crêpe & Nutella	MENU ALTERNATIF Salade coleslaw Couscous de légumes & sa semoule <i>Yaourt framboise</i> Spécules

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements. (Entre parenthèses : plate sans porc)

Produits locaux,
Produits ou mets de saison.
Nouveautés



 Volaille d'Origine Française

Porc d'origine Rhône-Alpes 

 Viande de Bœuf d'origine Française

 Veau ou Bœuf de Rhône-Alpes

