

Les légumenbuls

Semaine du 20 au 24 Janvier 2020



Equi'Libre
Plaisir...et Santé

Lundi

Betterave vinaigrette **m**

Riz Niçois

Chipolatas aux herbes*

Carottes à la crème

Emmental

Compote pommes

Flamby **m**

**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 !!!



Ecole Blanche de Castille

Vendredi

Coleslaw **m**

Radis noir et beurre

Tarte au fromage

Salade verte

Kiri

Pomme

Donuts **m**

Mardi

Velouté de carottes **m**

Concombre vinaigrette

Escalope Viennoise

Flan de légumes

Petit suisse aux fruits

Clémentines **m**

Poire au sirop



Produit de l'Agriculture
Biologique



Recette du Chef



Viande origine France

* à base de porc S/P : sans porc

* à base de porc