

Découvrez...



Je peux également être cuisinée dans des desserts !
Cake, brownie, crème dessert...



L'info nutrition : astuces pour voir la vie en rose

Pour colorer naturellement les pâtes, le riz ou encore la purée de vos enfants, vous pouvez couper un petit morceau de betterave rouge et l'ajouter à votre eau de cuisson... une astuce ludique pour voir la vie en rose !



Mousse de betterave

(à partir de 12 mois)

INGRÉDIENTS :

- 100g de betterave cuite
- 50g de crème fraîche liquide
- Ciboulette ou persil
- Sel, poivre



1. Mixer la betterave en purée.



2. Monter la crème liquide en chantilly à l'aide d'un batteur.



3. Mélanger délicatement la betterave et la chantilly.



4. Assaisonner et décorer selon vos goûts.

Déguster !

Menus de Février



Menus du 4 février au 1er mars 2019



**Cuisiné par
nos chefs**



**Produit local
et/ou régional
cuisiné par nos chefs**
(hors fruits frais et produits laitiers)



Produit BIO

REPAS BRETON

	lundi 4 février	mardi 5 février	mercredi 6 février	jeudi 7 février	vendredi 8 février
	VELOUTE DE LEGUMES DE SAISON BIO	CELERI RÂPE (local) SAUCE FROMAGE AIL ET FINES HERBES	SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE	SALADE DE FOND D'ARTICHAUTS	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE
	FILET DE POULET (VVF) SAUCE SUPRÊME	DOS DE COLIN SAUCE ANETH	EMINCE DE PORC* (local, VPF) AUX CHAMPIGNONS	FILET DE CABILLAUD AUX FRUITS DE MER	EMINCE DE BŒUF (VBF) SAUCE TOMATE
	POMMES DE TERRE VAPEUR	PÂTES AUX ŒUFS (régionales)	SEMOULE BIO	RIZ BIO PILAF	BOULGOUR BIO AUX PETITS LEGUMES
Grand	FONDUE DE FENOUIL	PETITS POIS EXTRA-FINS	DUO DE CAROTTES	CHOUX-FLEURS AU BEURRE SALE	
	PETIT LOUIS TARTINE	CAMEMBERT (à portionner)	MIMOLETTE (à portionner)	FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE BRASSE (local)
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMMES BIO (régionales)-MANDARINES	FRUIT DE SAISON	ANNIVERSAIRE DU MOIS : FAR BRETON	FRUIT DE SAISON

	lundi 11 février	mardi 12 février	mercredi 13 février	jeudi 14 février	vendredi 15 février
	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE CITRONNEE	CREME DE PATATE DOUCE	SALADE D'HARICOTS VERTS	SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE	MACEDOINE DE LEGUMES A LA BULGARE
	PAVE DE SAUMON SAUCE OSEILLE	ESCALOPE DE PORC* (VPF) SAUCE MOUTARDE	AIGUILLETES DE POULET (VVF) A LA CREME	PAËLLA DE LA MER	SAUTE DE BŒUF (local, VBF) BOURGUIGNON
	PUREE DE CELERI ET POMMES DE TERRE (pdt régionales)	LENTILLONS BIO (locaux)	SEMOULE BIO	(filet de hoki aux épices douces, riz jaune aux petits légumes)	PÂTES BIO
		JEUNES CAROTTES	RATATOUILLE		PANAIS BRAISES
	CARRE FONDU	CARRE DE LIGUEIL (à portionner)	FROMAGE BLANC NATURE	EMMENTAL (à portionner)	PETIT SUISSE NATURE
	COMPOTE POMMES BIO (régionales)-LITCHIS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMMES BIO (régionales)-POIRES	FRUIT DE SAISON

	lundi 18 février	mardi 19 février	mercredi 20 février	jeudi 21 février	vendredi 22 février
	CHOU BLANC AU CURRY	VELOUTE DE CAROTTES-POIRES	SALADE DE BLE	CREME DE PETITS POIS	POIREAUX VINAIGRETTE A L'ECHALOTE
	FILET DE LIEU SAUCE CITRON	ŒUFS DURS BIO A LA FLORENTINE	ESTOUFFADE DE BŒUF (local, VBF) A LA HONGROISE	DOS DE COLIN SAUCE ORIENTALE	SAUTE DE PORC* (local, VPF) AU CURRY
	RIZ PILAF	(œufs durs, pommes de terre, locales, épinards hachés et béchamel)	SEMOULE BIO	POMMES DE TERRE FONDANTES	MACARONIS
Grand	DES DE BUTTERNUT		HARICOTS PLATS	BATONNETS DE CAROTTES	JARDINIÈRE DE LEGUMES
	SAMOS	BRIE (à portionner)	YAOURT NATURE	KIRI	EDAM
	COMPOTE POMMES BIO (régionales) BISCUITEE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMMES BIO (régionales)	FRUIT BIO DE SAISON

	lundi 25 février	mardi 26 février	mercredi 27 février	jeudi 28 février	vendredi 1 mars
	CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE	FLEURETTES DE CHOUX-FLEURS SAUCE COCKTAIL	VELOUTE DE CELERI	SALADE DE CHOU ROUGE VINAIGRETTE	POTAGE DE PANAIS
	FILET DE HOKI SAUCE AUREORE	SPAGHETTI	PAVE DE JAMBON* (VPF) AU JUS	SAUTE DE DINDE (VVF) SAUCE FORESTIERE	FILET DE CABILLAUD SAUCE ESTRAGON
	PUREE DE BROCOLIS (dont pommes de terre)	A LA BOLOGNAISE (VBF)	POMMES DE TERRE FONDANTES	RIZ	SEMOULE BIO
		ET FROMAGE RÂPE	HARICOTS VERTS	PETITS POIS	CAROTTES BRAISEES
	CHANTAILLOU AIL ET FINES HERBES	FROMAGE BLANC NATURE	TOMME GRISE (à portionner)	FROMY	SAINT-PAULIN (à portionner)
	COMPOTE POMMES BIO (régionales)-BANANES	FRUIT BIO DE SAISON	COMPOTE POMMES BIO (régionales)	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."

*plats faisant l'objet d'un remplacement pour les repas sans porc (SP)