

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



## Portage - Ville de Saint Selve

La Chronique Culinaire

En Janvier

**Cake aux zestes d'oranges et chocolat**



Nous privilégions une cuisine cuisinée à base de produits frais avec 20% de produits issus de la filière raisonnée



Produits BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



*Le dicton de la semaine : Lune barbouillée appelle vent ou giboulée*

	lundi 07 janvier	mardi 08 janvier	mercredi 09 janvier	jeudi 10 janvier	vendredi 11 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Raymond</i>	<i>Lucien</i>	<i>Alice</i>	<i>Guillaume</i>	<i>Paulin</i>
	DUO DE CHARCUTERIE	SALADE DE POMMES DE TERRE ET ECHALOTES	<b>ENDIVES BIO MIMOLETTE</b>	MACÉDOINE DE LÉGUMES	RILLETES DE PORC
	PIÈCE DU BOUCHER	TORTILLAS AUX 3 FROMAGES	RÔTI DE BŒUF À L'OIGNON CARAMÉLISÉ	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	POISSON DU JOUR
	POELEE DE LEGUMES	SALADE VERTE	POMMES SAUTEES	<b>RIZ BIO PILAF</b>	CŒUR DE BLÉ
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUITS DE SAISON	LIÉGEOIS	POIRES AU SIROP	CLÉMENTINES	<b>POMME BIO</b>

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



## Portage - Ville de Saint Selve

La Chronique Culinaire

En Janvier

Cake aux zestes d'oranges et chocolat




Nous privilégions une cuisine cuisinée  
à base de produits frais  
avec 20% de produits issus  
de la filière raisonnée



Produits BIO (origine régionale ou française)  
sous réserve de confirmation de disponibilité  
(production et récoltes).



Le dicton de la semaine : *Folle est la brebis qui au loup se confesse*

	lundi 14 janvier	mardi 15 janvier	mercredi 16 janvier	jeudi 17 janvier	vendredi 18 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Nina</i>	<i>Rémi</i>	<i>Marcel</i>	<i>Roseline</i>	<i>Prisca</i>
	<b>CAROTTES BIO RÂPÉES</b>	SALADE COLESLAW	ENTREE DU CHEF	<b>ŒUFS BIO MIMOSA</b>	SALADE COMPOSÉE
	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	SUPRÊME DE POULET	<b>BOULETTE DE BŒUF À LA TOMATE BIO</b>	SAUTÉ DE VEAU MARENGO	CALAMARS FRITS À LA ROMAINE
	ECRASÉ DE PATATE DOUCE	CŒUR DE BLÉ	FARFALLES	CAROTTES BRAISÉES	<b>PETITS POIS BIO</b>
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	<b>GALETTE DES ROIS</b>	YAOURT ARÔMATISÉ	<b>KIWI BIO</b>	POMELOS	CRÈME CARAMEL

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



## Portage - Ville de Saint Selve

La Chronique Culinaire

En Janvier

**Cake aux zestes d'oranges et chocolat**



Nous privilégions une cuisine cuisinée  
à base de produits frais  
avec 20% de produits issus  
de la filière raisonnée



Produits BIO (origine régionale ou française)  
sous réserve de confirmation de disponibilité  
(production et récoltes).



*Le dicton de la semaine : Qui recherche la lune, ne voit les étoiles*

	lundi 21 janvier	mardi 22 janvier	mercredi 23 janvier	jeudi 24 janvier	vendredi 25 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Agnès</i>	<i>Vincent</i>	<i>Alphonse</i>	<i>François</i>	<i>Conv. S. Paul</i>
	POIREAUX VINAIGRETTE	<b>CÉLERI BIO MAYONNAISE</b>	<b>CHOU ROUGE BIO AU RAISIN</b>	TOASTS DE CHÈVRE	CHARCUTERIE
	SAUTÉ DE PORC	LASAGNES MAISON	SAUTÉ DE PORC À LA PORTUGAISE	WOK DE BŒUF SAUTÉ AU SÉSAME	POISSON DU JOUR
	HARICOTS VERTS	SALADE VERTE	RIZ	<b>BROCOLIS BIO</b>	<b>BOULGOUR BIO</b>
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	COMPOTE POMME BANANE	CRÈME VANILLE	MOUSSE A LA CRÈME DE MARRON	CLÉMENTINES	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 du chef de cuisine.



## Portage - Ville de Saint Selve

La Chronique Culinaire



En Janvier

**Cake aux zestes d'oranges et chocolat**



Nous privilégions une cuisine cuisinée  
à base de produits frais  
avec 20% de produits issus  
de la filière raisonnée



Produits BIO (origine régionale ou française)  
sous réserve de confirmation de disponibilité  
(production et récoltes).



*Le dicton de la semaine : Beaux jours en Janvier, trompent l'homme en Février*

	lundi 28 janvier	mardi 29 janvier	mercredi 30 janvier	jeudi 31 janvier	vendredi 01 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Th. D'Aquin</i>	<i>Gildas</i>	<i>Martine</i>	<i>Marcelle</i>	<i>Ella</i>
	SALADE DE RADIS	SALADE DE MAIS	ENTREE DU CHEF	<b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b>	SALADE DE CŒUR D'ARTICHAUTS
	RÔTI DE DINDE	RÔTI DE PORC AU MIEL ET AUX POMMES	LASAGNES EPINARDS ET RICOTTA	<b>ENDIVES BIO AU JAMBON</b>	POISSON PANÉ
	NAVET À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE	<b>CAROTTES BIO SAUTÉES</b>	SALADE VERTE	À LA FAÇON DU CHEF	EPINARDS BÉCHAMEL
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	<b>CAKE AUX ZESTES D'ORANGE ET CHOCOLAT</b>	POMELOS	<b>POMME BIO</b>	MOUSSE AU CHOCOLAT	GÂTEAU DE SEMOULE AUX RAISINS

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



Nous privilégions une cuisine cuisinée  
à base de produits frais  
avec 20% de produits issus  
de la filière raisonnée



Produits BIO (origine régionale ou française)  
sous réserve de confirmation de disponibilité  
(production et récoltes).

## Portage - Ville de Saint Selve

La Chronique Culinaire

En Février  
Pâté végétal



*Le dicton de la semaine : Sème tes poireaux à la Saint Agathe, un brin en vaut quatre*

### Nouvel an chinois

	lundi 04 février	mardi 05 février	mercredi 06 février	jeudi 07 février	vendredi 08 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Véronique</i>	<i>Agathe</i>	<i>Gaston</i>	<i>Eugénie</i>	<i>Joséphine</i>
	ENTREE DU CHEF	<b>COLESLAW BIO</b>		<b>ENDIVES BIO MIMOLETTE</b>	CHARCUTERIE
	PILONS DE POULET	PIÈCE DU BOUCHER		COUSCOUS D'AGNEAU	POISSON DU JOUR
	CAROTTES SAUTEES	POMMES RISSOLÉES		<b>SEMOULE BIO</b>	<b>RIZ BIO</b>
	FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
	KIWI	POMME		POIRE	CLÉMENTINES

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



Nous privilégions une cuisine cuisinée à base de produits frais avec 20% de produits issus de la filière raisonnée



Produits BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

## Portage - Ville de Saint Selve

La Chronique Culinaire

En Février  
Pâté végétal



*Le dicton de la semaine : Le temps de Février ne reste pas en place*

	lundi 11 février	mardi 12 février	mercredi 13 février	jeudi 14 février	vendredi 15 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Héloïse</i>	<i>Félix</i>	<i>Béatrice</i>	<i>Valentin</i>	<i>Claude</i>
	SALADE COMPOSÉE	<b>CRUDITE BIO MAYONNAISE</b>	SALADE THON ET MAIS	SALADE DE LENTILLES	<b>SALADE COMPOSÉE BIO</b>
	SAUCISSE ORLOFF	TRAVERS DE PORC AU CURRY	DAUBE DE BŒUF AU LAIT DE COCO	CALAMARS FRITS À LA ROMAINE	POISSON DU JOUR
	<b>POIREAUX BIO BÉCHAMEL</b>	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	<b>NAVET BIO CARAMÉLISÉS</b>	POTIMARRON SAUTÉ	CAROTTES AU CURCUMA
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	CREPE (À CONFIRMER)	BANANE	SALADE DE FRUITS	FLAN CHOCOLAT	GÂTEAU DE NOIX

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



Nous privilégions une cuisine cuisinée  
à base de produits frais  
avec 20% de produits issus  
de la filière raisonnée



Produits BIO (origine régionale ou française)  
sous réserve de confirmation de disponibilité  
(production et récoltes).

## Portage - Ville de Saint Selve



La Chronique Culinaire

En Février  
Pâté végétal



*Le dicton de la semaine : Pas de Février sans fleur d'amandier*

Menus Centre de loisirs

	lundi 18 février	mardi 19 février	mercredi 20 février	jeudi 21 février	vendredi 22 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Bernadette</i>	<i>Gabin</i>	<i>Aimée</i>	<i>Pierre-Damien</i>	<i>Isabelle</i>
	ENTREE DU CHEF	TABOULÉ ORIENTALE	<b>CAROTTES BIO RÂPÉES</b>	<b>ŒUFS BIO MIMOSA</b>	<b>PÂTÉ VÉGÉTAL</b>
	LASAGNES DE POULET	QUICHE AUX TROIS FROMAGES	RÔTI DE BŒUF AUX EPICES	CHIPOLATAS	POISSON DU JOUR
	SALADE VERTE	SALADE VERTE	WEDGES POTATOES	<b>SEMOULE BIO</b>	FARFALLES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	BEIGNET AU CHOCOLAT	YAOURT ARÔMATISÉ	COMPOTE POIRE BANANE	POMELOS	<b>KIWI BIO</b>

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



Nous privilégions une cuisine cuisinée  
à base de produits frais  
avec 20% de produits issus  
de la filière raisonnée



Produits BIO (origine régionale ou française)  
sous réserve de confirmation de disponibilité  
(production et récoltes).

## Portage - Ville de Saint Selve

La Chronique Culinaire

En Février

Pâté végétal



Le dicton de la semaine : Rien ne vit qui n'ait germé

### Menus Centre de loisirs

	lundi 25 février	mardi 26 février	mercredi 27 février	jeudi 28 février	vendredi 01 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Roméa</i>	<i>Nestor</i>	<i>Honorine</i>	<i>Auguste</i>	<i>Aubin</i>
	SALADE COMPOSÉE	SALADE DE CŒUR DE PALMIER	SALADE COMPOSEE	DUO DE CHARCUTERIE	<b>CÉLERI BIO A LA BULGARE</b>
	ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME	POULET FRIT	SAUTÉ DE BŒUF AU CAMEL	SAUTÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	POISSON PANÉ
	PETITS POIS CAROTTES	HARICOTS VERTS	CŒUR DE BLÉ	ECRASE DE POMMES DE TERRE	RIZ BASMATI
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES	LIEGEOIS	COMPOTE POIRE	POIRE	CRÈME CAMEL