

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 Novembre,
Verrine de potimarron au carambar



Le dicton de la semaine : *La chouette annonce le froid*

	lundi 05 novembre	mardi 06 novembre	mercredi 07 novembre	jeudi 08 novembre	vendredi 09 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Sylvie</i>	<i>Bertille</i>	<i>Carine</i>	<i>Geoffroy</i>	<i>Théodore</i>
	TERRINE AUX DEUX SAUMONS	TABOULÉ ORIENTAL	CAROTTES RÂPÉES BIO	CONCOMBRE MIEL MOUTARDE	SALADE COMPOSÉE
	PIÈCE DU BOUCHER	CROQUE MONSIEUR	SAUTÉ DE BŒUF	CERVELAS ALSACIEN	POISSON DU JOUR
	HARICOTS BEURRE	SALADE VERTE	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	POÊLÉE DE LÉGUMES BIO	GRATIN DE BROCOLIS BIO
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	YAOURT ARÔMATISÉ	BANANE	COMPOTE DE POMMES FRAISES	CRÈME SAVEUR VANILLE	RIZ AU CHOCOLAIT

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 Novembre,
Verrine de potimarron au carambar



Le dicton de la semaine : A la mi-Novembre passée, il peut venter et neiger à souhait

	lundi 12 novembre	mardi 13 novembre	mercredi 14 novembre	jeudi 15 novembre	vendredi 16 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Christian</i>	<i>Brice</i>	<i>Sidoine</i>	<i>Albert</i>	<i>Marguerite</i>
	POTAGE DE DE LEGUMES BIO	SALADE D'ENDIVES ET MIMOLETTE	SALADE D'HARICOTS VERTS BIO	CAROTTES RAPEES BIO	BETTERAVES BIO ET ŒUFS DURS
	PILONS ET WINGS DE POULET	LASAGNES MAISON	BLANQUETTE DE DINDE	CROUSTILLANT D'AGNEAU AUX PETITS LÉGUMES	POISSON DU JOUR
	RIZ CREOLE	MÂCHE	EPINARDS À LA BÉCHAMEL	SEMOULE AUX RAISINS	RIZ AU CURCUMA
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	MANDARINES	SALADE DE FRUITS	GÂTEAU DE SEMOULE AU CAMEL	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE POMMES BANANES

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 Novembre,
Verrine de potimarron au carambar



Agissons, Réduisons nos déchets !

	lundi 19 novembre	mardi 20 novembre	mercredi 21 novembre	jeudi 22 novembre	vendredi 23 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Tanguy</i>	<i>Edmond</i>	<i>Prés. Marie</i>	<i>Cécile</i>	<i>Clément</i>
	DUO DE CHOUX	MACÉDOINE À LA MAYONNAISE	RILLETES AUX DEUX SAUMONS	SALADE PIÉMONTAISE (POMMES DE TERRE BIO)	SALADE DE CHICONS
	CORDON BLEU	ECHINE DE PORC SAUCE SOJA	SAUTÉ DE BŒUF AUX 5 EPICES	PIECE DU BOUCHER	POISSON DU JOUR
	HARICOTS BEURRE	PURÉE DE PATATE DOUCE	FONDUE DE POIREAUX	GRATIN DE CHOU-FLEUR	CAROTTES SAUTÉES BIO
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	PASTÉIS DE NATA	MANDARINES	COMPOTE DE POIRES	MOUSSE AU CHOCOLAT	VERRINE DE POTIMARRON AU CARAMBAR

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 Novembre,
Verrine de potimarron au carambar



Le dicton de la semaine : *Gelée qui commence par vent d'Est longtemps reste*

	lundi 26 novembre	mardi 27 novembre	mercredi 28 novembre	jeudi 29 novembre	vendredi 30 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Delphine</i>	<i>Séverin</i>	<i>Jacq. De la M.</i>	<i>Saturnin</i>	<i>André</i>
	SALADE DE MÂCHE	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO	CAROTTES RÂPÉES BIO	COLESLAW	DUO DE CHARCUTERIE
	TRANCHE DE RÔTI DE PORC	OMELETTE FORESTIÈRE	RÔTI DE BŒUF AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS	TAGLIATELLES À LA CARBONARA	POISSON DU JOUR
	POMMES AU FOUR	SALADE VERTE BIO	FRITES FRAÎCHES		GRATIN DE COURGE BUTTERNUT
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	POMELOS	FLAN VANILLE	POIRES AU SIROP	POMME BIO	GÂTEAU AUX 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.



Portage - Ville de Saint Selve



La Chronique Culinaire

En Décembre,
Pad Thai au tofu

Le dicton de la semaine : Quand il tonne hors saison, pluie ou neige sans raison

	lundi 10 décembre	mardi 11 décembre	mercredi 12 décembre	jeudi 13 décembre	vendredi 14 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Romarc</i>	<i>Daniel</i>	<i>Jean</i>	<i>Lucie</i>	<i>Odile</i>
	CONCOMBRE À LA CRÈME	CONCOMBRE À LA CRÈME	SALADE DE CHÈVRE CHAUD	SALADE COMPOSÉE	POTAGE DE LÉGUMES OUBLIÉS
	TARTIFLETTE	STEAK HACHE AUX ECHALOTES	ESCALOPE GRILLEE	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	BRANDADE DE POISSON (POMMES DE TERRE BIO)
	FROMAGE	POMMES DE TERRE SAUTEES	EPINARDS À LA BÉCHAMEL	CŒUR DE BLÉ	SALADE VERTE BIO
	COMPOTE DE POMMES	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
		CRÈME DESSERT À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS BIO	POMME

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 Décembre,
Pad Thai au tofu

Le dicton de la semaine : Si Décembre est sous la neige, la récolte se protège



C'est l'hiver !

	lundi 17 décembre	mardi 18 décembre	mercredi 19 décembre	jeudi 20 décembre	vendredi 21 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Gaël</i>	<i>Gatien</i>	<i>Urbain</i>	<i>Zéphyrin</i>	<i>Pierre</i>
	TRIO DE CRUDITÉS	SALADE COMPOSÉE	NAGE DE CAROTTES NAVETS ET POMMES DE TERRE	SALADE D'HIVER	SALADE COMPOSÉE
	ESCALOPE VIENNOISE	SPAGHETTI À LA BOLOGNAISE	TOURTE AUX LEGUMES	SAUCISSE	POISSON DU JOUR
	NAVETS CARAMÉLISÉS			CROQUETTES DE POMMES DE TERRE BIO	PURÉE DE CAROTTES BIO
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	BEIGNETS AUX POMMES	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE POMMES POIRES	FLAN CHOCOLAT	YAOURT BIO

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 Décembre,
Pad Thai au tofu



Le dicton de la semaine : Si Décembre et Janvier ne font leur chemin, février fait le lutin

Menu du chef

	lundi 24 décembre	mardi 25 décembre	mercredi 26 décembre	jeudi 27 décembre	vendredi 28 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Adèle</i>	<i>Noël</i>	<i>Etienne</i>	<i>Jean</i>	<i>Innocents</i>
			SALADE COMPOSÉE	CAROTTES RÂPÉES BIO	SOUPE DE NOEL
			STEAK HACHE DE BŒUF	CRUSTILLANT D'AGNEAU	POISSON DU JOUR
			HARICOTS VERTS BIO	TORTI COULEURS	CŒUR DE BLÉ
			PETIT MOULÉ	FROMAGE BLANC	FROMAGE
			YAOURT AROMATISE	CLÉMENTINES	FRUIT DE SAISON BIO