



Le sais-tu ?

Les **merveilles** sont des beignets typiques du Sud-Ouest de la France (Gascogne, Bordelais, Charente, Périgord) ainsi que de la Vallée d'Aoste et de la Suisse romane. Traditionnellement préparée et consommée pendant la période de Mardi Gras, cette pâtisserie fait partie de la famille des bugnes ou des beignets. Quant à son nom, il reste encore une énigme. Serait-ce dû à l'émotion que l'on ressent une fois en bouche ? Outre la farine, les œufs et le lait, les ingrédients nécessaires sont du sucre ou du miel, de l'eau de fleur d'oranger et une cuillère d'eau de vie.

Menu de février 2024



jeudi 1^{er}

velouté de poireaux et navets
steak grillé
petits pois
bûche mi-chèvre
clémentine



Vendredi 2

Chandeleur
macédoine de légumes et thon
galette de sarrasin jambon
fromage
salade verte
mini crêpes au sucre



lundi 5

coleslaw
sauté de dinde
champignons salsifis
fromages divers
kiwi



mardi 6

endives aux noix
tartiflette
onctueux à la vanille



jeudi 8

céleri rémoulade
paupiette de veau
lentilles vertes
brie
poire



vendredi 9

saucissons sec et ail
aiguillette poisson panée
céréales
courgettes en gratin
fromage blanc au miel



lundi 12

Menu végétarien

salade verte et avocat
croque végétal de fromage
carottes à la crème
entremet vanille maison



mardi 13

Mardi gras

betteraves crues
cuisse de pintade
duo haricots verts et beurre
comté
beignet chocolat



jeudi 15

bouillon de potiron
filet de julienne
coquillettes
fromages variés
pomme colorée



vendredi 16

méli mélo de crudités
boulettes de bœuf
mojettes de Vendée
à la tomate
yaourt nature sucré



LÉGENDE

Légumes et fruits crus
Légumes et fruits cuits
Plat protidique
Féculent
Produit laitier
Produit lipidique



Les menus peuvent varier en fonction des livraisons, merci de votre compréhension.