



# Semaine du 7 au 13 janvier 2019

**Lundi**  
Salade de chou rouge et  
maïs  
**Bœuf braisé à l'ancienne**  
Lentilles  
Cantal  
Flan nappé

**Mardi**  
Tomate vinaigrette  
**Sauté de dinde persane**  
Carottes Vichy  
Fromage blanc  
Galette des rois

**Mercredi**

**Jeudi**  
Potage  
**Tartiflette à l'auvergnate**  
Salade verte  
Petit suisse  
Salade de fruits frais

**Vendredi**  
**Terrine maison**  
Dos de colin à la Duglérée  
Riz  
Mimolette jeune  
Fruit

Produits laitiers

Fruits et légumes

Viandes Poissons Œufs

Féculeux

Produits sucrés



## L'info de Steeby

L'Épiphanie est une fête chrétienne qui célèbre la visite des mages à l'enfant Jésus.

La fête dans la galette des rois est une tradition qui remonte au temps des Romains. Au début de janvier, les saturnales de Rome (fêtes en l'honneur du Dieu Saturne) éalisaient le « roi » du festin au moyen d'une fève. Si la tradition est d'origine religieuse, elle est devenue une tradition familiale où l'on se rassemble pour découper la fameuse galette. Celui qui trouvera la fève sera couronné roi ... et choisira sa reine.

Le bœuf braisé à l'ancienne est une recette classique cuisinée avec du paleron de bœuf. Ce bœuf est accompagné d'une sauce aux champignons et d'une garniture d'assaisonnement.

Le sauté de dinde persane est cuisiné avec du curry et des dés de poivrons rouges et verts.

La terrine maison est réalisée par nos cuisiniers avec de la viande fraîche.



Produits d'hiver