



Semaine du 14 au 20 janvier 2019

Lundi

- Concombre en duo
- Escalope de dinde méditerranéenne
- Flan de petits légumes
- Saint Nectaire
- Moelleux aux amandes et pépites de chocolat

Produits laitiers

Fruits et légumes

Viandes

Poissons

Œufs

Fécule

Produits sucrés

Mardi

- Salade macédoine vite
- Saucisses knack
- Potatoes
- Yaourt
- Fruit

Mercredi

Jeudi

AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE

- Betteraves rouges BIO vinaigrette
- Bœuf BIO sauté Murat
- Coquillettes BIO au beurre
- Camembert BIO
- Fruit BIO

Vendredi

- Salade coleslaw
- Pavé de colin meunière
- Haricots beurrés à l'ail
- Fournols Livradois
- Gâteau de semoule



L'info de Stéeby

Voici quelques bonnes raisons de réduire son gaspillage alimentaire :

- Faire des économies sur les achats des produits alimentaires
- Améliorer la qualité des produits proposés (locaux...) et de ce fait améliorer l'équilibre alimentaire
- Limiter les frais, la consommation d'eau et les émissions de gaz à effet de serre liés au traitement de ces déchets

Le moelleux amandes et pépites de chocolat est fabriqué à la pâtisserie « Les Comtes de la Marche » à la Celle sous Gouzon (23).

Les saucisses knack sont des saucisses faites à base de porc, fumées naturellement au bois. Elles doivent leur nom au verbe allemand « knacken », qui décrit le bruit que font les saucisses quand leur peau éclate sous la dent.

Salade coleslaw : chou, oignons, carottes, mayonnaise à la moutarde de Dijon.

Produits d'hiver