



Lundi

Chou rouge au maïs
Bœuf braisé à l'ancienne
Lentilles à la paysanne
Cantal
Flan nappé

Mardi

Pamplemousse
Sauté de dinde persane
Carottes vapeur
Samos
Gâteau de semoule

Mercredi

Jeudi

Potage
Truffade
Salade verte
Petit suisse
Galette des rois

Vendredi

Saucisson à l'ail
Dos de colin à la Duglérée
Riz nature
Mimolette jeune
Fruit BIO

L'info de Steeby

● Produits laitiers ● Fruits & légumes ● Viandes Poissons Œufs ● Féculents ● Produits sucrés



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

- Bœuf braisé à l'ancienne : recette classique cuisinée avec du paleron de bœuf, sauce oignons/carottes et garniture d'assaisonnement.
- Sauté de dinde persane : cuisiné avec du curry et des dés de poivrons rouges et verts.
- Truffade : plat auvergnat typique préparé avec des P de T, du Cantal et de la tome fraîche.



Produits d'hiver

Rejoignez-nous sur facebook!


