

Menu

des mercredis de Janvier

7 Janvier

Pizza 3 fromages raclette fumée (38)

Sauté de porc HVE sauce charcutière (74 Ferme de Challonges)

(tomate, cornichon, moutarde, vinaigre de vin)

s/porc : Sauté de dinde BBC HVE sauce charcutière (FR)

s/v : Omelette

Potiron BIO au gratin

Boulgour

Meule de Savoie (73)

Fruit BIO

21 Janvier

Potage de légumes BIO

(carotte, poireau, chou, céleri, petits pois, haricot vert,

navet) Steak de colin sauce curry

s/v : Omelette

Epinards et pommes de terre béchamel

Pâtes

Comté AOC (25)

Fruit BIO

LA MYRTILLE



La myrtille **sauvage** est une **bale** que l'on trouve le long des **chemins forestiers** des Pays de Savoie principalement en moyenne montagne (entre 1000 et 2000 mètres d'altitude).

Sa cueillette dans les **forêts publiques** est **protégée** par un arrêté préfectoral : en Savoie, 5 litres par jour et par personne pour un usage familial.

La récolte des myrtilles s'échelonne de **juin à septembre** selon les variétés. Pour les myrtilles sauvages c'est généralement autour de la mi-août qu'elles sont les meilleures.

19 Janvier

Chou blanc râpé à la méditerranéenne

(mayonnaise, huile d'olive, épice paëlla, basilic, ail)

Sauté de bœuf LR sauce basquaise (FR)

(tomate, poivrons, oignons)

s/v : Croq veggie tmate

Petits pois BIO

Polenta

Beaufort AOP (73)



Tarte myrtille

28 Janvier

LE JOUR DU 

Samoussa aux légumes

Gâteau d'œufs BIO et sauce tomate BIO

Mélange d'automne

(butternut, potiron, panais, patate douce)

Riz

Brie

Compote de pommes BIO

LE BEAUFORT



Le beaufort est un fromage à pâte pressée cuite provenant de Savoie. Il est produit à base de lait cru et entier de vache provenant de deux races : la Tarine et l'Abondance



Depuis 1968, le beaufort possède une Appellation d'Origine Protégée

