



Recette de la pâte à crêpe







Pour 4 Personnes :
250 g de farine, ½ l de lait, 4 œufs, 15 g de beurre fondu, 1 pincée de sel

ÉTAPE 1 : Dans un récipient versez le lait et incorporez tout en mélangeant régulièrement la farine. Une fois le mélange homogène, ajoutez les oeufs, le beurre fondu et la pincée de sel.

ÉTAPE 2 : Bien mélangez. Laissez reposer 30 min.

ÉTAPE 3 : A vos poêles, la pâte à crêpe est prête.



	Du 29 Janvier au 2 Février 2018	Du 5 Février au 9 Février 2018
LUNDI	Salade Pommes de terre mimosa <i>Bœuf braisé de Rhône Alpes</i>  Salsifis à la crème Buchette au lait vache Orange	MENU HIVER ❄️ Velouté de légumes Saucisse au chou  (Escalope de volaille au jus) Soufflé parmentier Fromage blanc nature Tarte aux poires bourdaloue
MARDI	Salade Kouki Sauté de dinde au curry  Tortis Yaourt nature Compote	Macédoine de légumes Coquille de poisson Riz <i>Tomme de Savoie</i> <i>Kiwi de chez Massit (38)</i>
JEUDI	Salade vénitienne Filet de poisson pané Poêlée légumes <i>Tomme de la Limone</i> Banane	Salade endives et noix Rôti de porc au jus  (Rôti de dinde au jus) Gratin de courge <i>Brique du Vercors</i> Salade de fruits frais
 VENDREDI	MENU CHANDELEUR Crêpe aux champignons Haut de cuisse de poulet sauce basquaise  Duo de haricots verts et beurre Petit suisse nature Crêpe & Nutella	MENU ALTERNATIF Salade coleslaw Couscous de légumes & sa semoule <i>Yaourt Framboise</i> Spéculos

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements.
(Entre parenthèses : plats sans porc)

Produits locaux,
Produits ou mets de saison.
Nouveautés



Volaille d'Origine Française

Porc d'origine Rhône-Alpes 



Viande de Bœuf d'origine Française



Veau ou Bœuf de Rhône-Alpes

