



	Lundi <i>Américain</i>	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw	Quiche Lorraine*	Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre	Carottes rapées
Plat principal	Nuggets de poulet	Haché de bœuf sauce champignons	Cuisse de poulet au jus	Poisson poêlé	Sauté de bœuf
Légume Féculent	frites au four + Ketchup	Haricots verts	Blé	Epinards béchamel	Pâtes
Produit laitier	Petits suisse aux fruits	Vache picon	Coulommiers	Yaourt sucré	Fromage fouetté
Dessert	Fruit	Compote	Fruit	Fruit	Crème caramel
	poisson pané	tarte au fromage / poisson mariné au thym	veggy burger		filet de poisson en sauce

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments

*Présence de porc



Nos salades et plats composés:

Coleslaw: Chou-carottes, sauce vinaigrette.

Salade de pommes de terre: Pommes de terre cubes, tomate, cornichons, dés de tomates, mayonnaise.

Céleri rémoulade: Céleri frais râpé, sauce rémoulade.

Nos sauces:

Sauce champignons: Oignons, champignons, roux, et assaisonnement.



L'origine de la quiche Lorraine



De l'allemand kuchen (qui signifie « gâteau »), la Quiche Lorraine est originaire de Lorraine. Cette recette de terroir est très ancienne, elle remonterait au 16ème siècle.

Traditionnellement la Quiche Lorraine était faite de pâte à pain, de poitrine de porc fumée, d'œufs et de crème fraîche. Il semblerait que le fromage fut ajouté à la préparation bien après. Ce n'est que plus tard, que la pâte à pain fut remplacée par de la pâte brisée.