



## GÂTEAU DE SAVOIE

**RECETTE**

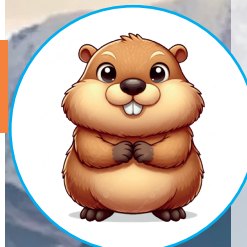
75g de farine	160g de sucre
45g de fécule de maïs	2 citrons et le zeste râpé
1 ml de sel	Sucre glace
6 oeufs	



- 1 Préchauffer le four à 180°. Tapisser le fond d'un moule à charnière de 20cm de diamètre. Beurrer le fond et la paroi du moule. Saupoudrer de sucre.
- 2 Dans un bol, tamiser la farine, la fécule et le sel.
- 3 Dans un grand bol, fouetter 5 jaunes d'oeufs et un oeuf entier avec le sucre et le zeste jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer ensuite les ingrédients secs au mélange. Fouetter les 5 blancs au batteur jusqu'à ce qu'ils forment des pics mous.
- 4 A l'aide d'une spatule, incorporer les blanc d'oeufs et répartir la pâte dans le moule. Cuire 35 à 40 minutes. Laisser refroidir environ 1 heure. Démouler et saupoudrer de sucre glace.



## ZOOM SUR LA SAVOIE



### LES SAUCISSONS DE SAVOIE

Le meilleur moyen de le déguster c'est à l'apéritif, mais on vous le conseille aussi en sandwich pendant vos randonnées en montagne !

### LES FROMAGES DE SAVOIE

Ils sont nombreux : le célèbre Reblochon pour la tartiflette, l'Abondance reconnu pour son goût délicat et fruité ou encore le Beaufort légèrement plus fort.

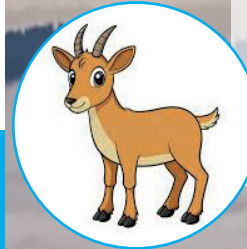


### LA FONDUE

Véritable institution, connue nationalement, c'est un plat phare de l'hiver, et un régal à savourer entre amis ou en famille, après une journée sur les pistes de ski.

### LES CROZETS

Les crozets sont des petites pâtes reconnaissables par leurs formes carrées. À la base élaborées à partir de farine de sarrasin, on en trouve aujourd'hui également à la farine de blé.



### LA TARTE AUX MYRTILLES

La myrtille est un fruit de montagne, et c'est donc une baie emblématique de la région.

# MENUS DE JANVIER

LUNDI 5

Carottes râpées citron  
Sauté de volaille au curry  
Semoule  
Camembert  
Purée banane

Galette jambon fromage

MARDI 6

Salade de lentilles  
Haché de veau à la crème  
Haricots verts  
Croc lait  
Fruit

Gratin de pâtes au thon

MERCREDI 7

Chou blanc au miel  
Lieu aux épices douces  
Riz  
Fraidou  
Purée de coing

Quiche aux épinards

JEUDI 8

Macédoine vinaigrette  
Gratin de macaronis au fromage  
Petit suisse nature  
Fruit de saison

Parmentier au butternut

VENDREDI 9

Salade iceberg  
Jambon blanc en sauce \*  
Purée PDT  
Yaourt nature  
Galette des rois

Gratin de blettes aux crozets

LUNDI 12

Salade de PDT persillée  
Omelette  
Epinards béchamel  
Petit suisse nature  
Fruit de saison

Risotto de la mer

MARDI 13

Céleri vinaigrette  
Colin sce ciboulette  
Petits pois  
Petit moulu  
Purée de pomme

Omelette aux champignons

MERCREDI 14

Betteraves vinaigrette  
Bœuf mode  
Carottes  
Chantailou  
Fruit de saison

Tarte aux pommes de terre

JEUDI 15

Panaché de choux  
Rôti de porc \*  
Blé  
Vache picon  
Purée de poire

Potiron farci

VENDREDI 16

Duo de haricots  
Paupiette de veau sce charcutière  
Coquillettes  
St Nectaire  
Fruit

Velouté de poireaux

LUNDI 19

Salade haricots verts  
Blanquette de la mer  
Riz  
Fromage blanc nature  
Purée pomme

Flan aux épinards

MARDI 20

Carottes râpées  
Boulette d'agneau  
Légumes couscous  
Chanteneige  
Fruit de saison

Pâtes carbonara

MERCREDI 21

Betteraves échalote  
Jambon blanc \*sce  
Pommes vapeur  
Yaourt nature  
Fruit de saison

Velouté de brocolis

JEUDI 22

Duo chou carottes  
Bolognaise de lentilles  
Pâtes  
Petit suisse nature  
Gâteau d'anniversaire

Soufflé carottes et cheddar

VENDREDI 23

Salade haricots blancs  
Escalope de volaille  
Navet/Potiron béchamel  
Brie  
Fruit de saison

Quinoa en risotto

LUNDI 26

Carottes râpées  
Aiguillettes de poulet  
Coquillettes  
Rondelé  
Purée pruneau

Tarte endives et bleu

MARDI 27

Taboulé  
Boulettes de bœuf  
Gratin de chou-fleur  
Yaourt nature  
Fruit de saison

Gratin de quenelles

MERCREDI 28

Salade cœurs palmier maïs  
Roulé végétal  
Petit pois  
Mini Cabrette  
Purée de poire

Croque Monsieur et salade verte

JEUDI 29

**NOUVEL AN CHINOIS**  
Nems de poulet  
Sauté de porc  
Poêlée asiatique/Riz  
Petits suisses arôme  
Ananas au sirop

Soupe chinoise

VENDREDI 30

Céleri vinaigrette  
Brandade  
de poisson  
Fripons  
Purée de banane

Gratin de chou fleur à la polonaise

LUNDI 2

Salade de riz  
Emincé de volaille  
Haricots verts/Flageolets  
Petit suisse nature  
Purée coing

Wok de légumes au poulet

MARDI 3

Salade de lentilles  
Couscous végé  
Semoule  
Petit moulu  
Fruit

Raviolis au fromage

MERCREDI 4

Duo chou carottes  
Filet de lieu  
Blé à la tomate  
Yaourt nature  
Purée de pomme

Quiche lorraine

JEUDI 5

Radis&céleri sce fromage blanc  
Bolognaise de bœuf  
Pâtes  
Bûche de chèvre  
Fruit de saison

Salade de chèvre chaud

VENDREDI 6

**MENU SAVOYARD**  
Salade iceberg  
Tartiflette  
Yaourt nature  
Gâteau anniversaire

Crème de champignons

# MENUS DE FEVRIER

LUNDI 9

Betteraves  
Galettes courgettes fêta  
Coquillettes  
Gouda  
Purée coing

Wok de légumes au poulet

MARDI 10

Salade PDT au cerfeuil  
Emincé de poulet  
Petits pois  
Rondelé  
Fruit de saison

Raviolis au fromage

MERCREDI 11

Carottes râpées  
Bœuf sce barbecue  
Semoule  
Petit suisse nature  
Fruit de saison

Quiche lorraine

JEUDI 12

Céleri vinaigrette  
Filet de colin  
Riz  
Yaourt nature  
Fruit de saison

Salade de chèvre chaud

VENDREDI 13

Farandole de crudités  
Rôti de dinde en sauce  
Haricots verts  
Pont l'Evêque  
Purée de pruneau

Crème de champignons

LUNDI 16

Duo de choux  
Lasagne  
de saumon  
Petit suisse nature  
Purée de pomme

Soufflé aux pommes de terre

MARDI 17

Salade verte  
Omelette  
Gratin de chou fleur  
Vache qui rit  
Fruit de saison

Blé aux petits légumes

MERCREDI 18

Salade de pois chiches  
Blanquette de veau  
Carottes persillées  
Emmental  
Fruit de saison

Pizza royale

JEUDI 19

Salade de pâtes  
Rôti de porc\* à la diable  
Lentilles  
Petit contentin  
Purée de banane

Velouté de panais

VENDREDI 20

Salade mexicaine  
Paupiette de dinde  
Pommes vapeur  
Yaourt nature  
Fruit de saison

Crumble de légumes d'hiver

LUNDI 23

Céleri vinaigrette  
Rôti de dinde aux oignons  
Semoule HVE  
Chanteneige bio  
Purée de fraise

Flamiche picarde

MARDI 24

Salade de lentilles HVE  
Colin MSC au curry  
Poêlée de légumes  
Petit suisse nature bio  
Fruit

Gnocchis à la parisienne

MERCREDI 25

Carottes à l'orange  
Sauté de poulet  
Coquillettes  
Tartare  
Purée de poire

Oeuf cocotte aux petits pois

JEUDI 26

Macédoine au paprika  
Gratin de brocolis  
Riz  
Yaourt nature  
Fruit de saison

Flan au potiron et jambon

VENDREDI 27

Betteraves vinaigrette  
Hachis  
parmentier  
Fourme d'Ambert  
Purée pruneau

Velouté Dubarry

ZONE A

Besançon, Bordeaux, Clermont-Ferrand, Dijon, Grenoble, Limoges, Lyon, Poitiers

ZONE B

Aix-Marseille, Amiens, Caen, Lille, Nancy-Metz, Nantes, Nice, Orléans-Tours, Reims, Rennes, Rouen, Strasbourg

ZONE C

Créteil, Montpellier, Paris, Toulouse, Versailles



L'année du CHEVAL DE FEU (année 4724) commencera le mardi 17 février 2026. Elle remplacera l'année du Serpent de Bois. Elle se terminera le 5 février 2027 pour laisser la place à la Chèvre de Feu.

Le Nouvel An Lunaire ou Nouvel An Chinois (Nongli Xinnian) aussi appelé Fête du Printemps (Chunjie) ou Fête du Têt au Vietnam est le festival le plus important pour les communautés asiatiques à travers le monde entier. Le terme Nongli Xinnian signifie littéralement «Nouvel an du calendrier agricole» car il se célèbre suivant le calendrier chinois qui est luni-solaire. Cette fête est un moment dont on profite en prenant des vacances et en se réunissant en famille. Les festivités s'étendent sur quinze jours, à partir de la nouvelle Lune jusqu'à la première pleine Lune de l'année qui correspond à la fête des lanternes.

Le Cheval (mǎ) est le septième Animal dans l'ordre d'arrivée qui apparaît dans le zodiaque chinois, lié au calendrier chinois. Le Cheval est décrit comme étant libre, créatif, émancipé. Il est passionné et apprécie les voyages et les découvertes. On dit du Cheval qu'il s'entend bien avec le Tigre et le Chien, et mal avec le Rat.

Menus établis par notre diététicienne diplômée d'Etat sous réserve des contraintes d'approvisionnement. Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN.

Ferme de la marque exploitation laitière fermière

LEGENDE

Certifié Label Rouge

\* Plat contenant du porc (un plat sans porc sera proposé comme alternative)

° Viande origine France

Vraiment cuisiné

Produit issu de l'agriculture biologique

haute valeur environnementale

Toutes les vinaigrettes sont maison

Repas anniversaire

Producteurs locaux  
● Hauts-de-Villiers - (10)  
● Les Fermes du Ravillon - (89)  
● La ferme de noue - (89)  
● Morvan Salaison - (89)  
● Impéry volailles - (58)

Repas à thème

Repas végétarien

Appellation Origine Protégée