

LE SERPENT



refiné, volontaire, droit et cultivé

1965 - 1977 - 1989 - 2001 - 2013 - 2025

LE CHEVAL



élégant, loyal, créatif et sociable

1966 - 1978 - 1990 - 2002 - 2014 - 2026



artiste, douce, facile à vivre et curieuse

1967 - 1979 - 1991 - 2003 - 2015 - 2027

LE SINGE



enthousiaste, malin, drôle et lucide

1968 - 1980 - 1992 - 2004 - 2016 - 2028

LE COQ



franc, excentrique, autoritaire et perfectionniste

1969 - 1981 - 1993 - 2005 - 2017 - 2029

LE CHIEN



logique, réaliste, fidèle et pertinent

1970 - 1982 - 1994 - 2006 - 2018 - 2030

LE COCHON



serviable, attentionné, perspicace et timide

1971 - 1983 - 1995 - 2007 - 2019 - 2031

LE BUFLE



patient, persévérant, fort et honnête

1973 - 1985 - 1997 - 2009 - 2021 - 2033

LE RAT



charmant, sociable, créatif et rusé

1972 - 1984 - 1996 - 2008 - 2020 - 2032

LE LAPIN



gentil, discret, responsable et talentueux

1963 - 1975 - 1987 - 1999 - 2011 - 2023 - 2035

LE TIGRE



courageux, compétitif, imprévisible et confiant

1962 - 1974 - 1986 - 1998 - 2010 - 2022 - 2034

ELITE RESTAURATION

NEW MAG

MATERNELLE
PRIMAIRE



JANVIER - FEVRIER 2024



2024 ANNEE DU DRAGON DE BOIS

Un signe puissant et charismatique, symbole de force et de bonne fortune dans la culture chinoise. Le Dragon est le seul signe mythique du zodiaque et sa présence annonce généralement des changements majeurs, des opportunités et des défis. Les personnes nées cette années seront créatifs, sociaux et visionnaires.

Pour tous les signes, 2024 sera une année propice à l'ambition, à la prise de risque calculées et à l'exploration de nouvelles frontières.

Années : 1976 - 1988 - 2000 - 2012 - 2024

MENUS DE JANVIER

MENUS DE FEVRIER

LUNDI 8 Céleri remoulade Saucisses * Purée Petit suisse sucré Fruit <small>IDEE DU SOIR</small> Tortellini ricotta épinards	MARDI 9 Coleslaw Gratin de pâtes Yaourt aromatisé Fruit de saison <small>IDEE DU SOIR</small> Quiche lorraine	MERCREDI 10 Salade de pdt Boulettes d'agneau Haricots verts Vache Picon Purée de pommes <small>IDEE DU SOIR</small> Risotti aux légumes	JEUDI 11 Farandole de crudités Paupiette de veau Carottes St Moret Galette des rois <small>IDEE DU SOIR</small> Boulgour aux champignons	 VENDREDI 12 Salade verte Hoki au citron Riz Camembert Flan au caramel <small>IDEE DU SOIR</small> Velouté de chou-fleur
LUNDI 15 Saucisson à l'ail* Brisures de poulet Coquillettes Yaourt aux fruits Fruit de saison <small>IDEE DU SOIR</small> Soufflé de potiron	MARDI 16 Carottes râpées Poisson pané Petits pois Tartare Crème dessert vanille <small>IDEE DU SOIR</small> Gnocchis à la parisienne	MERCREDI 17 Chou blanc au miel Haché de veau Pommes sautées Petit suisse aromatisé Gaufre <small>IDEE DU SOIR</small> Poireaux au jambon	JEUDI 18 Macédoine mayonnaise Chili sin carné Riz Tomme Fruit de saison <small>IDEE DU SOIR</small> Velouté de carottes	 VENDREDI 19 Taboulé Emincés de volaille à la moutarde Gratin de chou fleur Vache Picon Purée fraise <small>IDEE DU SOIR</small> Gratin de pâtes
LUNDI 22 Betteraves vinaigrette Escalope viennoise Blé aux légumes Petits suisses aromatisés Fruit de saison <small>IDEE DU SOIR</small> Galette complète	MARDI 23 Duo de choux Nuggets maïs Carottes vichy Chanteneige Mousse au chocolat <small>IDEE DU SOIR</small> Omelette aux pommes de terre	MERCREDI 24 Crêpe au fromage Poulet au curry Riz Gouda Fruit de saison <small>IDEE DU SOIR</small> Beignets de chou-fleur	JEUDI 25 Salade verte Sauté de porc * Haricots verts Yaourt sucré Pâtisserie <small>IDEE DU SOIR</small> Quinoa en risotto	 VENDREDI 26 Céleri remoulade Colin à la ciboulette Semoule Brie Fruit de saison <small>IDEE DU SOIR</small> Crumble de légumes d'hiver
LUNDI 29 Pâté de campagne * Nuggets de poisson Gratin de brocolis Cotentin Fruit bio <small>IDEE DU SOIR</small> Gratin de crozets	MARDI 30 Salade de lentilles Boulettes bœuf ° Julienne de légumes Petit suisse sucré Purée pomme banane <small>IDEE DU SOIR</small> Flan aux légumes	MERCREDI 31 Radis beurre Rôti de porc* Coquillettes Fraidou Flan vanille <small>IDEE DU SOIR</small> Velouté de petits pois	JEUDI 1 Duo de haricots Omelette Riz à la tomate Gouda Fruit de saison <small>IDEE DU SOIR</small> Quiche au fromage	 VENDREDI 2 Coleslaw Paupiette de dinde Epinards béchamel Yaourt aux fruits Crêpe au chocolat <small>IDEE DU SOIR</small> Dahl de lentilles

LUNDI 5 Salade mexicaine Jambon * Purée de potiron Chantailou Crème au chocolat <small>IDEE DU SOIR</small> Pates au pesto	MARDI 6 Céleri remoulade Pavé emmental Petits pois Yaourt sucré Fruit de saison <small>IDEE DU SOIR</small> Gratin dauphinois	MERCREDI 7 Salade verte Sauté de dinde Haricots beurre Emmental Purée de pommes <small>IDEE DU SOIR</small> Risotto aux champignons	JEUDI 8 Chou fleur sauce cocktail Boulettes de veau Coquillettes Coulommiers Fruit de saison <small>IDEE DU SOIR</small> Curry d'épinards	 VENDREDI 9 Carottes râpées Colin au curry Semoule Petits suisses aromatisés Brownie chocolat <small>IDEE DU SOIR</small> Potage de légumes
LUNDI 12 Betteraves et maïs Pâtes à la bolognaise de lentilles Tartare Fruit de saison <small>IDEE DU SOIR</small> Velouté de chataines	MARDI 13 Chou blanc au miel Brandade de poisson Fromage les frippons Purée de coings <small>IDEE DU SOIR</small> Tarte aux poireaux	MERCREDI 14 Duo de crudités Rosbeef ° Poêlée de légumes Petit suisse sucré Donut's <small>IDEE DU SOIR</small> Couscous de légumes	 VENDREDI 15 NOUVEL AN CHINOIS Nem Poulet thaï Riz cantonais Yaourt Ananas au sirop <small>IDEE DU SOIR</small> Wok de légumes	 VENDREDI 16 Salade de pdt Cordon bleu Gratin de chou fleur Vache Picon Fruit de saison <small>IDEE DU SOIR</small> Soupe de courges
LUNDI 19 Haricots verts vinaigrette Haché de veau sce tomate Semoule Petits suisses sucrés Fruit de saison <small>IDEE DU SOIR</small> Butternut farci	MARDI 20 Carottes râpées Falafels Epinards béchamel Frippons Flan caramel <small>IDEE DU SOIR</small> Galettes de pommes de terre	MERCREDI 21 Céleri vinaigrette Poulet roti Pommes vapeur Camembert Fruit de saison <small>IDEE DU SOIR</small> Flan de carottes aux amandes	JEUDI 22 Chou blanc aux raisins Saucisses* Purée de légumes Yaourt aux fruits Purée de pommes <small>IDEE DU SOIR</small> Velouté de brocolis au bleu	JEUDI 23 Salade de pâtes Calamars à la romaine Carottes à la crème Chanteneige Fruit de saison <small>IDEE DU SOIR</small> Quiche aux endives et au brie
LUNDI 26 Mousse de foie* Quenelles de brochets Riz Gouda Fruit de saison <small>IDEE DU SOIR</small> Crème de potiron	MARDI 27 Macédoine mayonnaise Gratin de pâtes à la tomate Petits suisses aromatisés Fruit de saison <small>IDEE DU SOIR</small> Oeuf cocotte	MERCREDI 28 Pamplemousse Sauté de porc* Petits pois St Paulin Mousse au chocolat <small>IDEE DU SOIR</small> Blé aux petits légumes	JEUDI 29 Coleslaw Hachi Parmentier* Petit Cotentin Tarte au chocolat <small>IDEE DU SOIR</small> Gratin de chou-fleur	 VENDREDI 1 Salade de riz Roti de dindonneau Haricots verts Yaourt sucré Fruit de saison <small>IDEE DU SOIR</small> Pâtes au thon

LEGENDE

- Certifié Label Rouge
- 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)
- Ferme de la marque exploitation laitière fermière
- Repas à thème
- Repas végétarien
- Appellation Origine Protégée



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, Toulon, Versailles

FORTUNE COOKIES



- ingrédients**
- 1 gros blanc d'oeuf
 - 30g de sucre glace
 - 25g de beurre
 - 30g de farine de blé

Le fortune cookie est un petit biscuit chinois fréquemment servi dans les restaurants asiatiques avec du thé. Le plus souvent, il contient une prédiction caché au coeur du cookie.

- Tamisez le sucre glace. Montez le blanc d'oeuf en neige. Ajoutez-y le sucre glace tamisé.
- Faire fondre le beurre et incorporez le dans la préparation.
- Ajoutez délicatement la farine tamisée également et mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et souple.
- Laissez reposer 15minutes. Préchauffez le four à 180°C
- Etalez la pâte et faire des cercles d'environ 8cm, mettre au four pendant 5 minutes.
- Découpez les «tuiles», placez une citation, écrite à l'intérieur. Pilez la tuile en 2 en bombant le biscuit. (collez uniquement les bords) Laissez sécher et servir !