



Lundi 1 février 2021	Mardi 2 février 2021 CHANDELEUR	Mercredi 3 février 2021 Centre de Loisirs	Jeudi 4 février 2021	Vendredi 5 février 2021
Feuille de chêne blonde Gratin de gnocchi Brunoise de légumes, lentilles corail Fromage Purée de fruit	Carottes râpées Rôti de veau Petits pois à la française Fromage Crêpes nature et sa garniture	Velouté de patate douces Vol au vent maison Haricots vert persillés Yaourt aux fruits Kiwi	Endives aux croutons Pot au feu et ses légumes Liegeois à la vanille	Betteraves persillées Poisson frais selon arrivage Ebly Brie Pomme des Cévennes
Lundi 8 février 2021	Mardi 9 février 2021	Mercredi 10 février 2021 Centre De Loisirs	Jeudi 11 février 2021	Vendredi 12 février 2021 NOUVEL AN CHINOIS
Cœur de laitue Boulette végétale à la bolognaise Coquillettes Fromage râpé Compote à l'abricot	Rosette beurre cornichons Filet de cabillaud Brocolis persillés Yaourt à la vanille Poire	Potage de légumes Rôti de bœuf Pommes noisettes Fromage Salade de fruit maison	Pomelos Tartiflette maison Tarte à la myrtille	Méli-mélo asiatique et son beignet de crevette Sauté de dinde au caramel Riz cantonais Ananas et litchi au sirop
Lundi 15 février 2021 CENTRE DE LOISIRS	Mardi 16 février 2021 MARDI GRAS	Mercredi 17 février 2021 ESQUIMAUX	Jeudi 18 février 2021 CENTRE DE LOISIRS	Vendredi 19 février 2021 ORIENTAL
Tarte au poiron Endives au jambon Fromage Ananas	Laitue aux noix et à l'emmental Omelette à la portugaise Crumble de légumes d'antan Pasteis de nata	Salade iceberg Filet de saumon grillé aux aïelles Purée de Laponie Esquimaux glacé	Salade d'épeautre Poulet fermier Haricots plats persillés Mousse au chocolat	Salade coleslaw Couscous Semoule Fromage Orange
Lundi 22 février 2021 CENTRE DE LOISIRS	Mardi 23 février 2021 CENTRE DE LOISIRS	Mercredi 24 février 2021 CENTRE DE LOISIRS	Jeudi 25 février 2021 ITALIEN	Vendredi 26 février 2021 CENTRE DE LOISIRS
Mâche Penne au thon Fromage Purée de fruits rouges	Potage de légumes et croutons Galette sarrasin au poulet Mesclun Yaourt saveur d'autrefois	Céleri rémoulade Veau marengo Polenta Fromage Kiwi	Anti pasti Lasagne Tiramisu	Avocat vinaigrette Escalope à la normande Haricots beurres persillés Gâteau de semoule

Origine des viandes : France Appellation d'origine contrôlée ou protégée : Produits issus de l'agriculture biologique : Produits issus d'un ESAT : (Établissement de soin et d'aide par le travail)

Fait maison : Produits local ou de proximité : Circuit court : Direct producteur : Poisson frais :

En cas de problèmes d'approvisionnement ou de problèmes techniques, les menus pourront être modifiés



Fidèle à sa vocation première, celle de rassembler des petits producteurs, la coopérative Origine Cévennes continue d'attirer de nouveaux adhérents et séduit des jeunes agriculteurs. Elle investit dans des équipements collectifs pour conserver, conditionner et commercialiser les productions. Elle propose toutes une gamme de conditionnement adaptée à tous les circuits de distribution.

Elle poursuit ainsi le développement de ses productions:

[l'oignon doux des Cévennes](#)

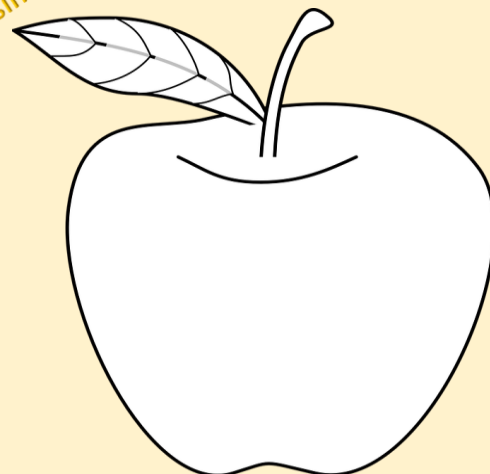
[la pomme bio](#)

[la châtaigne](#)

[la pomme de terre](#)

Elle propose aussi une gamme de produits transformés : jus de pomme, confits d'oignon doux des Cévennes, soupes, confitures et farine de châtaigne...

A toi de dessiner!



RECETTE ENDIVES AU JAMBON



2kg d'endives-12 tranches de jambon-45g de beurre-45g de farine-75g de crème-30cl de lait-60g de gruyère râpé-poivre et sel

- 1-Cuire les endives à l'eau bouillante pendant 45min puis bien les égoutter.
- 2-Disposer les endives cuites sur les tranches de jambon puis rouler le tout.
- 3-Mettre les endives entourées de jambon dans un plat allant au four.
- 4-Faire une sauce béchamel en mélangeant le beurre, la farine, le lait. Saler et poivrer.
- 5-Napper de sauce les endives au jambon et recouvrir de fromage râpé.
- 6-Gratiner pendant 10 à 15 min au four à 200°C.