PROPOSITION MENU DECEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
04/12/2023	05/12/2023	06/12/2023	07/12/2023	08/12/2023
POTAGE CHAMPIGNONS Gluten, céleri	POTAGE CERFEUIL Gluten, lait, céleri		POTAGE POIREAUX Gluten, lait, céleri	POTAGE TOMATES Gluten, lait, céleri
AGUILETTES DE POULET RÔTI SAUCE PROVENCALE POMMES DE TERRE NATURE BIO Gluten, œufs, soja, cèleri, lait	BOULETTE DE VEAU SAUCE LAPIN STOEMP AUX LEGUMES Gluten, œufs, soja, cèleri, lait		FARFALLE BIO SAUCE PUTTANESCO FROMAGE RÂPE Menu végétarienne Gluten, œufs, lait, cèleri	WATERZOOI GANTOISE RIZ BIO PETITS LEGUMES Gluten, œufs, lait, céleri, moutarde
BISCUIT Gluten, œuf, lait, fruits à coque	FRUIT		YAOURT FRUIT Lait	FRUIT
11/12/2023	12/12/2023	13/12/2023	14/12/2023	15/12/2023
POTAGE COURGETTES Gluten, lait, céleri	POTAGE CARMEN Gluten, céleri		POTAGE VERT PRE Gluten, lait, céleri	POTAGE TOMATES Gluten, lait, céleri
PAIN DE VEAU SAUCE CHASSEUR POTEE AUX EPINARDS Gluten, œuf, soja, lait, cèleri	ESCALOPE DE DINDE SAUCE GRAINS DE MOUTARDE POMMES DE TERRE NATURE BIO DUO DES CAROTTES BIO Gluten, œuf, soja, lait, cèleri		SPIRELLI SAUCE CARBONARA FROMAGE RAPE Gluten, œuf, soja, lait, cèleri	ESCALOPE VIENNOISE HARICOTS PROVENCALE PÂTES GRECQUE BIO Gluten, soja, arachide, lait, céleri, moutarde
BISCUIT Gluten, œuf, lait, fruits à coque	FRUIT		YAOURT SUCRE Lait	FRUIT
18/12/2023	19/12/2023	20/12/2023	21/12/2023	22/12/2023
POTAGE TOMATES -POTIRONS Gluten, lait, céleri	POTAGE AGNES – SOREL Gluten, lait, céleri		POTAGE MARAICHER Gluten, céleri	POTAGE POIS Gluten, céleri
CORDON BLEU EBLY BIO COURGETTES MEDITERRANEENNE Gluten, œuf, soja, lait, cèleri	RÔTI DE DINDE SAUCE AUX AIRELLES PUREE POMMES DE TERRE AUX CIBOULETTE CAROTTES AU MIEL BIO Gluten, œuf, soja, lait, cèleri		SPAGHETTI SAUCE BOLOGNAISE FROMAGE RÂPE Gluten, œuf, soja, lait, cèleri	STEAK SUISSE SAUCE VIANDE POTEE AUX POIREAUX Gluten, , soja, arachide, lait céleri, moutarde
BISCUIT Gluten, œuf, lait, fruits à coque	MOUSSE CHOCOLAT Lait		PUDDING VANILLE Lait	FRUIT
25/12/2023	26/12/2023	27/12/2023	28/12/2023	29/12/2023
	VACANCES D'HIVER			
01/01/2024	02/01/2024	03/01/2024	04/01/024	05/01/2024
	VACANCES D'HIVER			

Menus servis sous réserve d'une rupture de stock chez nos fournisseurs et des possibilités du marché.

L'équipe de MAMYHOME vous souhaite des bonnes fêtes de fin d'année et une bonne année

PROPOSITION MENU DECEMBRE 2023

Poisson labelisé MSC/ASC (pêche durable)

Plat contenant de la viande de porc

Les fruits et légumes locaux –

À savoir produits en Belgique ou dans les régions limitrophes (Nord de la France…)
Et de saison – à savoir en excluant ceux produits sous serres chauffées

Fruits : Noisette, noix, poire, pomme

Légumes : brocoli, carotte, céleri branche, cerfeuil, champignons, chicon, chou blanc, chou de Bruxelles, chou frisé, chou rouge, chou vert, cresson, salade de blé, panais, pleurote, poireau, salsifis, topinambour- betterave rouge, céleri rave, chou-rave, navet, pomme de terre, potimarron, potiron, radis noir, rutabaga

Légumes d'hiver : **chou vert, carottes, *poireau*, céleri rave**, pois

Poireau

Le **Poireau** est une plante herbacée vivace largement cultivée comme plante potagère pour ses feuilles consommées comme légumes.
Le Poireau a de longues feuilles engainantes, opposées, plates, vert sombre ou vert jaunâtre, plus ou moins larges. La base des feuilles emboîtées forme une pseudo-tige appelée « fût » dont la partie enterrée est blanche et la plus appréciée. Cette espèce est originaire de la région méditerranéenne. Elle est largement cultivée dans toutes les zones tempérées.
Cette plante préfère un sol frais, profond et riche en humus. Elle est très rustique et supporte bien le froid de l'hiver.
La récolte intervient de 5 à 7 mois après la plantation. On pratique le buttage pour augmenter la longueur de la partie blanche. Les poireaux peuvent se conserver en terre, ou en jauge abritée pour pouvoir les récolter par grands froids.
Les poireaux, dont le goût est intermédiaire entre ceux de l'oignon et de l'asperge, se consomment cuits. On peut les manger froids en vinaigrette, mais ils entrent le plus souvent dans la préparation de plats chauds : tartes, quiches, gratins ; potages, pot-au-feu, potées...
Source : Wikipédia