

SEMAINE 51

Lundi 17 Décembre	Salade composée Couscous : semoule BIO et légumes Boulette de bœuf Leerdammer mini Fruit frais
<i>Sans porc / sans viande</i>	Boulette de soja
<i>Pain</i>	Baguette rustique
Mardi 18 Décembre	Céleri Frais rapé Saucisse de Toulouse Potée Lorraine Kidiboo Crème dessert vanille
<i>Sans porc / sans viande</i>	Omelette
<i>Pain</i>	Baguette rustique
Mercredi 19 Décembre	Potage aux champignons Sauté de veau marengo Patates douces Fromage Yaourt à boire
<i>Sans porc / sans viande</i>	Crêpe aux champignons
<i>Pain</i>	Baguette rustique
Jeudi 20 Décembre - MENU NOËL	Paté en croûte de volaille Emincé de dinde label Rouge, sauce à la crème de Tomme de Pierre Percée BIO Gratin de pdt et petits légumes Brie Lorrain BIO Craquant 3 chocolats et sa crème anglaise
<i>Sans porc / sans viande</i>	Terrine de légumes/ Feuilleté
<i>Pain</i>	Baguette Festigraïnes
Vendredi 21 Décembre	Salade d'avocats Gratin de pâtes au thon Mini bonbel Salade de fruits
<i>Pain</i>	Baguette rustique

Labyrinthe

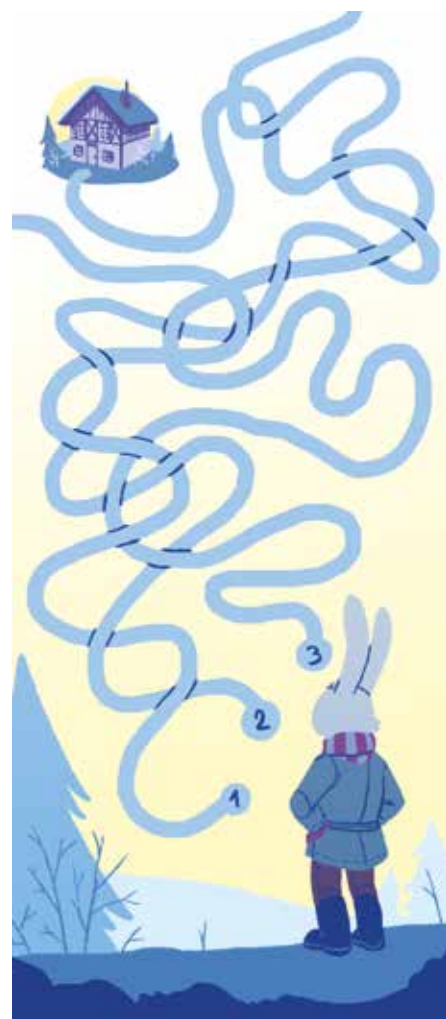
Parmi ces coloquintes, seules deux sont identiques. Identifie-les.



JEUX

Observation

Trouve quel est le chemin de la maison de Titi.



Solution : Chemin 3

RECETTE

PAIN À LA CITROUILLE



INGRÉDIENTS

- 250gr de farine
- 5gr de sel
- 10gr de levure de boulanger
- 175gr de jus de citrouille

Le jus de citrouille remplace l'eau de la recette traditionnelle du pain.

PRÉPARATION

Mettre l'ensemble des ingrédients au batteur vitesse 1 pendant 3 minutes — Puis vitesse 2 pendant 15 min Laisser reposer au moins 20 min à température ambiante — Façonner son pain — Cuire 20 min à 250 degrés en cuisson ventilée avec un bac d'eau au fond du four.

NOTRE ENGAGEMENT LOCAL



L'Adeppa accorde un soin tout particulier à l'approvisionnement en produits locaux des repas qu'elle prépare.

Depuis le début de l'année 2018, nous avons choisi de renouveler notre confiance en l'Atelier des Pains de Vigy et en son artisan boulanger Alexis Molle.

En s'adressant à lui, l'Adeppa fait aussi le choix de travailler avec la marque Festival des Pains. Dans les années 80, face à l'essor de la boulangerie industrielle, des boulangers et des meuniers ont choisi de se regrouper et de promouvoir ensemble le goût du bon pain artisanal.

C'est ainsi qu'est né le Festival des pains, véritable label de qualité.

Travailler avec Alexis, c'est aussi aider et donner sa chance à la jeune génération. Installé depuis plus de quatre ans à Vigy, il a su être à l'écoute de nos attentes afin de satisfaire nos convives. Il choisit tous les jours, pour nous, des farines haut de gamme issues des meilleurs blés locaux soigneusement sélectionnés par les moulins Festival des pains.

Pétrissage, fermentation, pâton, façonnage, cuisson... Autant de termes et de techniques que son équipe et lui maîtrisent afin d'offrir tous les jours aux enfants leurs baguettes rustiques ou leurs pains variés, authentiques et savoureux, dans le plus pur respect de la tradition boulangère.



Retrouvez nous sur Facebook : Adeppa Vigy Restauration



Adeppa, Avenue Charlemagne, BP2-57640 Vigy
T : 03 87 77 92 09, info@adeppa.eu, www.adeppa.eu

Mise en page et illustrations Floriane Turmeau florianeturmeau@gmail.com - Octobre 2018

2018

Bien manger
avec l'Adeppa

NOVEMBRE - DÉCEMBRE



ADEPPA VIGY RESTAURATION



Adeppa



GROUPE SOS

MENU ADEPPA

DU 5 NOVEMBRE AU 21 DÉCEMBRE



SEMAINE 45

Lundi 5 Novembre	Choux chinois émincé Gratin de pommes de terre crémeux au poulet Camembert à partager Compote pomme-poire BIO
<i>Sans porc / sans viande</i>	Gratin de pommes de terre et œufs durs
<i>Pain</i>	Baguette rustique
Mardi 6 Novembre	Salade de Pâtes au pesto Poisson pané, quartier citron Petit pois, carottes Tomme blanche Fruit frais
<i>Pain</i>	Baguette rustique
Mercredi 7 Novembre	Céleri frais rapé Escalope de volaille à la crème Boulogne Fromage Flan nappé caramel
<i>Sans porc / sans viande</i>	Lasagnes de légumes
<i>Pain</i>	Baguette rustique
Jeudi 8 Novembre MENU ANIMAUX FANTASTIQUES	Soupe au pelage de Demiguise Tentacule de Murlap Poêlée de Botruc Œufs d'Occamy Démonzémervilles
<i>Sans porc / sans viande</i>	Batonnets de mozzarella
<i>Pain</i>	Baguette rustique
Vendredi 9 Novembre	Choux rouge émincé Emincé de bœuf bourguignon Céréales gourmandes BIO Cœur de dame Fruit frais
<i>Sans porc / sans viande</i>	Crêpe au fromage
<i>Pain</i>	Baguette emmental

SEMAINE 46

Lundi 12 Novembre	Betteraves rapées Filet de colin Macaronis Cantadou AFH Eclair vanille
<i>Pain</i>	Baguette rustique
Mardi 13 Novembre	Soupe de tomates Paupiette de veau Purée de carottes Pti Fruité Fruit frais BIO
<i>Sans porc / sans viande</i>	Paupiette de poisson
<i>Pain</i>	Pain Maïs
Mercredi 14 Novembre	Carottes rapées Raviolis aux fromages Fromage Petit Filou Choco
<i>Pain</i>	Baguette rustique
Jeudi 15 Novembre MENU SAVOYARD	Duo de choux Crozziflette Cancoillote Fromage blanc aux myrtilles
<i>Sans porc / sans viande</i>	Crozziflette sans lardons
<i>Pain</i>	Baguette rustique
Vendredi 16 Novembre	Salade de maïs Wings de poulet tex mex Poêlée de légumes BIO Fol épi Salade de Fruits
<i>Sans porc / sans viande</i>	Nuggets de blé
<i>Pain</i>	Baguette rustique

SEMAINE 47

Lundi 19 Novembre	Potage cultivateur Bœuf façon pot au feu Buche de chèvre à partager Fruit frais
<i>Sans porc / sans viande</i>	Chou farci végétarien
<i>Pain</i>	Baguette rustique
Mardi 20 Novembre	Salade composée (SV, Fromage, Crouton, Olives) Emincé de dinde saveur Alsacienne, à la crème de Vaillotte Gratin de potiron, carottes et pommes de terre Crème dessert chocolat
<i>Sans porc / sans viande</i>	Omelette
<i>Pain</i>	Baguette rustique
Mercredi 21 Novembre	Choux blanc émincé Escalope de porc marinée Potatoes Fromage Fruit frais
<i>Sans porc / sans viande</i>	Galette de boulgour
<i>Pain</i>	Baguette rustique

Jeudi 22 Novembre MENU BIO	Carottes rapées BIO Bolognaise BIO et ses légumes Pâtes BIO Edam BIO Yaourt vanillé BIO
<i>Sans porc / sans viande</i>	Bolognaise au soja
<i>Pain</i>	Baguette de farine BIO
Vendredi 23 Novembre	Céleri frais rapé Blanquette de poisson Riz Yaourt nature Beignet aux pommes
<i>Pain</i>	Baguette rustique



SEMAINE 48

Lundi 26 Novembre	Macédoine de légumes frais Raviolis au saumon Gouda BIO Fruit frais
<i>Pain</i>	Baguette rustique
Mardi 27 Novembre	Choux chinois émincé Gratin d'endives et pdt au jambon Mini chevretonne Yaourt aux fruits mixés
<i>Sans porc / sans viande</i>	Gratin d'endives à la mimolette
<i>Pain</i>	Baguette rustique
Mercredi 28 Novembre	Betteraves rapées Grillardin de veau Poêlée de légumes Fromage Poire façon belle Hélène
<i>Sans porc / sans viande</i>	Steak aux haricots rouges
<i>Pain</i>	Baguette rustique
Jeudi 29 Novembre MENU PRODUITS DU TERROIR	Velouté de potiron à la Vaillotte Noisettes Carbonnade de bœuf Spaetzle artisanaux Petit campagnard d'Elvange Nature Madeleine de Commercy
<i>Sans porc / sans viande</i>	Gratin de spaetzle végétarien
<i>Pain</i>	Pain bucheron
Vendredi 30 Novembre	Salade de riz niçoise Cordon bleu Carottes au jus St Nectaire Smoothie aux poires BIO et miel
<i>Sans porc / sans viande</i>	Croustifromage
<i>Pain</i>	Baguette rustique

SEMAINE 49

Lundi 3 Décembre	Potage de choux fleurs Filet de hoki Purée de potiron Boursin AFH Petits suisses sucrés
<i>Pain</i>	Baguette rustique
Mardi 4 Décembre	Betteraves cubes Vol au vent de volaille Riz BIO Comté Fruit frais
<i>Sans porc / sans viande</i>	Quennelles nature
<i>Pain</i>	Baguette rustique
Mercredi 5 Décembre	Salade composée Lasagnes de légumes Fromage Mousse chocolat
<i>Pain</i>	Baguette rustique
Jeudi 6 Décembre MENU ST NICOLAS	Terrine de poisson Petit salé aux lentilles Vaillotte nature Pain d'épices et mandarine
<i>Sans porc / sans viande</i>	Galette de blé aux épinards
<i>Pain</i>	Baguette rustique
Vendredi 7 Décembre	Coleslaw vinaigrette Blanquette de veau Poêlée de légumes d'hiver Emmental BIO Fromage blanc aux fruits
<i>Sans porc / sans viande</i>	Blanquette de poisson
<i>Pain</i>	Pain Ciabatta

SEMAINE 50

Lundi 10 Décembre	Salade verte gourmande Choucroute Knack, saucisse fumée Munster Île flottante
<i>Sans porc / sans viande</i>	Choucroute de la mer
<i>Pain</i>	Baguette rustique
Mardi 11 Décembre	Brocolis, gruyère, lardons Emincé de Bœuf mironton Gnocchis Mimolette à croquer Fruit frais
<i>Sans porc / sans viande</i>	Gratin de gnocchis
<i>Pain</i>	Baguette de campagne
Mercredi 12 Décembre	Navets rapés en vinaigrette Lamelles de dinde kebab Riz Fromage Smoothie aux fruits
<i>Sans porc / sans viande</i>	Risotto de légumes
<i>Pain</i>	Baguette rustique
Jeudi 13 Décembre	Potage de carottes Beignets de calamar Haricots persillés Yaourt nature Liégeois chocolat
<i>Pain</i>	Baguette rustique
Vendredi 14 Décembre MENU BIO	Choux fleurs BIO en vinaigrette Hachis parmentier BIO Carré frais BIO Fruit frais BIO
<i>Sans porc / sans viande</i>	Parmentier de lentilles
<i>Pain</i>	Baguette rustique



Pains spéciaux



Plats cuisinés par nos équipes



Produits du terroir régional



Produits issus de l'agriculture biologique

Nos menus peuvent être remplacés par des équivalents en fonction des approvisionnements. Ils sont susceptibles de contenir des éléments allergènes. Pour les menus végétariens (VG) ou sans porc (SP), un mets de substitution est systématiquement proposé.