

## SEMAINE 51

<b>Lundi</b> 17 Décembre	Salade composée Couscous : <b>semoule BIO</b> et légumes Boulette de bœuf Leerdammer mini Fruit frais
<i>Sans porc / sans viande</i>	Boulette de soja
<i>Pain</i>	Baguette rustique
<b>Mardi</b> 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
<b>Mercredi</b> 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
<b>Jeudi</b> 20 Décembre - MENU NOËL	Paté en croûte de volaille Emincé de dinde label Rouge, sauce à la crème de Tomme de Pierre Percée <b>BIO</b> Gratin de pdt et petits légumes <b>Brie Lorrain BIO</b> Craquant 3 chocolats et sa crème anglaise
<i>Sans porc / sans viande</i>	Terrine de légumes/ Feuilleté
<i>Pain</i>	<b>Baguette Festigraïnes</b>
<b>Vendredi</b> 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.

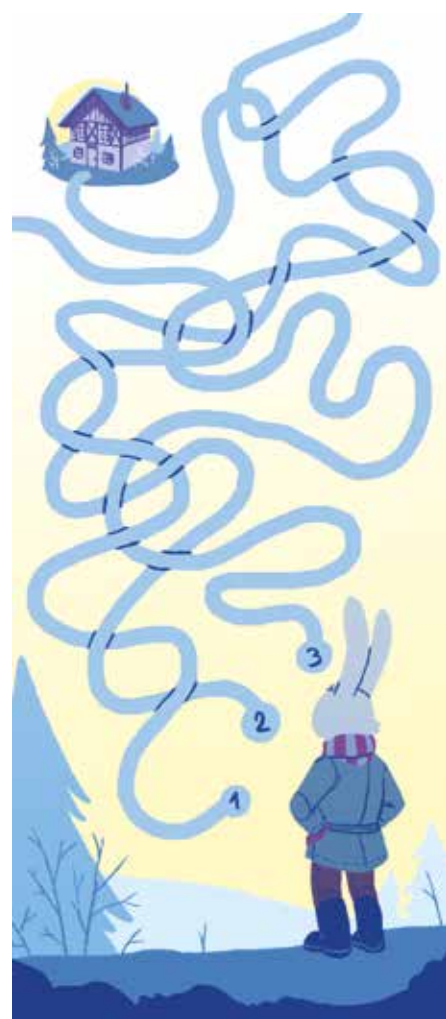


## JEUX



### 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.

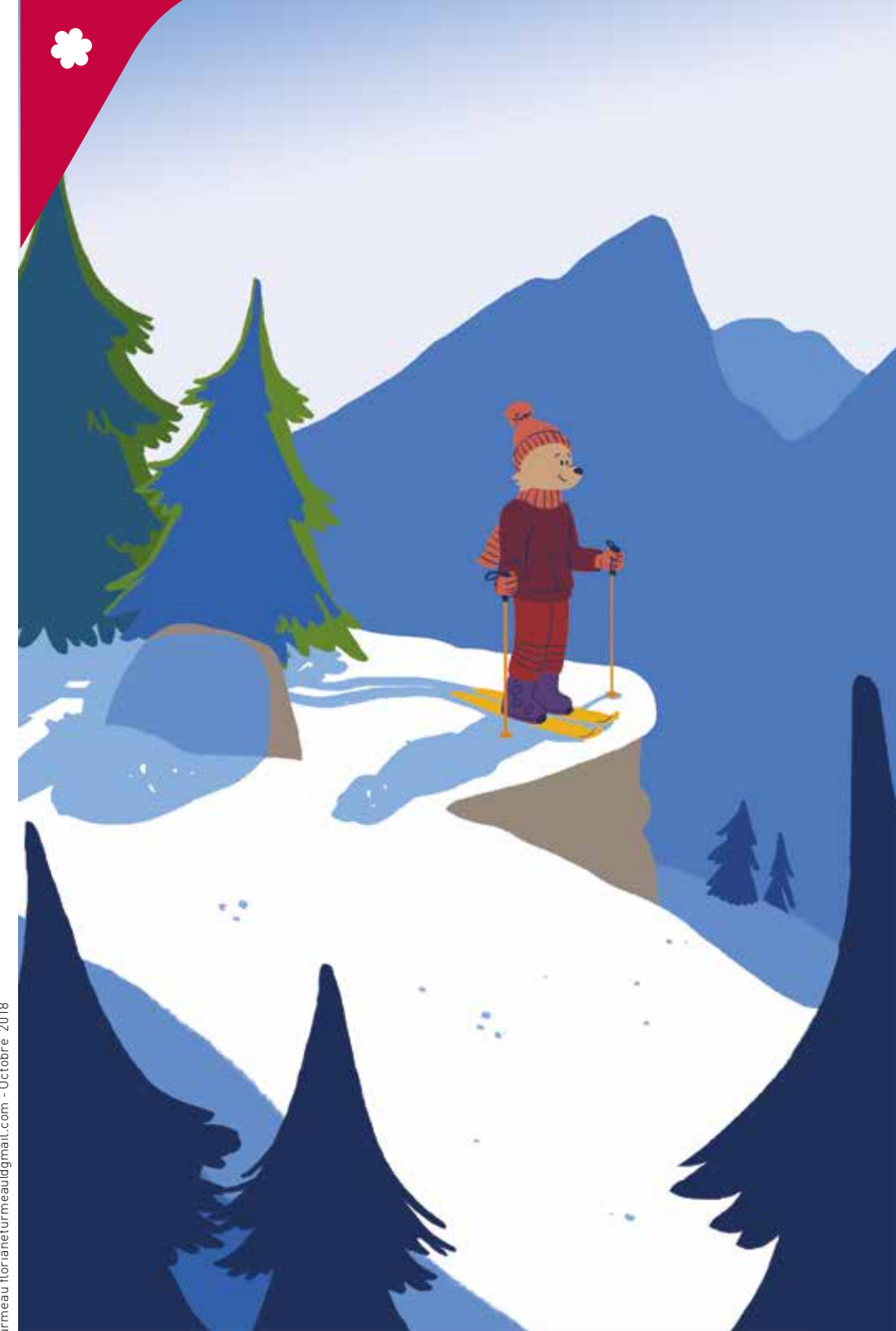
Pétrissage, fermentation, pâton, façonnage, cuisson... Autant de termes et de techniques que son équipe et lui maîtrisent afin d'offrir tous les jours aux enfants leurs baguettes rustiques ou leurs pains variés, authentiques et savoureux, dans le plus pur respect de la tradition boulangère.



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



# 2018 Bien manger avec l'Adeppa

NOVEMBRE - DÉCEMBRE

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



ADEPPA VIGY RESTAURATION



Adeppa



GROUPE SOS

# MENU ADEPPA

DU 5 NOVEMBRE AU 21 DÉCEMBRE



## SEMAINE 45

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

## SEMAINE 46

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

## SEMAINE 47

<b>Lundi 19 Novembre</b>	Potage cultivateur <b>Bœuf façon pot au feu</b> Buche de chèvre à partager Fruit frais
<i>Sans porc / sans viande</i>	Chou farci végétarien
<i>Pain</i>	Baguette rustique
<b>Mardi 20 Novembre</b>	Salade composée (SV, Fromage, Crouton, Olives) Emincé de dinde saveur Alsacienne, à la <b>crème de Vaillotte</b> Gratin de potiron, carottes et pommes de terre Crème dessert chocolat
<i>Sans porc / sans viande</i>	Omelette
<i>Pain</i>	Baguette rustique
<b>Mercredi 21 Novembre</b>	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
<b>Jeudi 22 Novembre</b> MENU BIO	<b>Carottes rapées BIO</b> <b>Bolognaise BIO et ses légumes</b> <b>Pâtes BIO</b> <b>Edam BIO</b> <b>Yaourt vanillé BIO</b>
<i>Sans porc / sans viande</i>	Bolognaise au soja
<i>Pain</i>	<b>Baguette de farine BIO</b>
<b>Vendredi 23 Novembre</b>	Céleri frais rapé Blanquette de poisson Riz Yaourt nature Beignet aux pommes
<i>Pain</i>	Baguette rustique



## SEMAINE 48

<b>Lundi 26 Novembre</b>	Macédoine de légumes frais Raviolis au saumon <b>Gouda BIO</b> Fruit frais
<i>Pain</i>	Baguette rustique
<b>Mardi 27 Novembre</b>	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
<b>Mercredi 28 Novembre</b>	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
<b>Jeudi 29 Novembre</b> 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>	<b>Pain bucheron</b>
<b>Vendredi 30 Novembre</b>	Salade de riz niçoise Cordon bleu Carottes au jus St Nectaire <b>Smoothie aux poires BIO et miel</b>
<i>Sans porc / sans viande</i>	Croustifromage
<i>Pain</i>	Baguette rustique

## SEMAINE 49

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

## SEMAINE 50

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