

Menus du mois de Janvier 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 31 Décembre 2018 au 04 Janvier 2019		Jour de l'an	Repas du Nouvel An Coleslaw Sauté de dinde basquaise Galettes de légumes Brownies Chantilly	Macédoine mayonnaise Galopin de veau Pommes vapeurs Fromage fouetté Compote	Crêpe au fromage Terrine de poisson Poêlée hivernale - macarons (haricots verts, champignons, brocolis) (50/50) Brie à la coupe Crème dessert chocolat
Du 07 au 11	Œufs durs mayonnaise Raviolis à la provençale Bûche de chèvre à la coupe Fromage blanc sur coulis de fruit	Maïs-thon Poulet rôti Potiron normand - riz (50/50) Saint morêt Brioche des Rois	Salade verte Croque monsieur (attention au sans porc faire sortir la linné) Frites à four Gouda Mousse au chocolat	Quiche à l'emmental Braisé de bœuf aux oignons Pommes boulangères - haricots beurrés (50/50) Petit suisse sucré Fruit de saison	Mélange harmonie et dés de brebis (scarole, chou rouge, maïs) Parmentier de merlu Flan au caramel
Du 14 au 18	Mortadelle Cappelletis au fromage sauce tomate Pont l'évêque à la coupe Fruit de saison	Laitue Feijoada (cassoulet portugais à base de saucisse de porc et de haricots rouges) Riz Petit Louis tartine Crème dessert pralinée	Betteraves vinaigrette Bœuf aux olives Poêlée printanière - purée (50/50) Cantafrais Brioche des Rois	Carottes râpées Blanquette de dinde Pennes au blé complet Bleu à la coupe Yaourt au citron	Salade de lentilles Filet de colin meunière et citron Haricots verts persillés - patates douces (50/50) Vache qui rit Liegeois chocolat
Du 21 au 25	Mélange Hollandais (batavia, chou blanc, carottes, céleri) Spaghettis à la carbonara Emmental à la coupe Mousse au chocolat	Pizza et verre de perrier (eau gazeuse : région occitanie) Boulettes de bœuf sauce tomate Gnocchis Petit moulé ail et fines herbes Yaourt aux fruits	Sardines à l'huile Fricassé de poulet Blé Gouda Petits suisses aromatisés	Repas américain Salade verte Hamburger (priamires) ou Nuggets (maternelles) Pommes noisette Glace Coca	Mélange fantaisie Colin sauce provençale Riz de Camargue Cantadou Cocktail de fruits au sirop
Du 28 Janvier au 01 février	Salade de lentilles méditerranéenne Escalope de dinde à l'échalote Tagliatelles - haricots verts (50/50) Yaourt sucré Biscuit	Carottes râpées Financière de veau Pommes vapeur Rondelé Fromage blanc aromatisé	Salade de farfalles à la tapenade Paleron de boeuf Polanet sauce tomate Edam Fruit de saison	Salade verte Couscous de boulettes d'agneau Camembert à la coupe Crème dessert chocolat	Salade de maïs et cœur de palmier Beignets de calamars Brocolis béchamel - Riz (50/50) Crêpe Bretonne Pâte à tartiner

En Janvier les légumes et fruits de saison sont :

Le chou fleur

La clémentine

Nous découvrons :

L'eau à l'état gazeux

Nous fêterons :

L'Épiphanie

La chandeleur

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.