

Menus du mois de Janvier 2019

(sous réserve d'approvisionnement)



TERRES DE CUISINE

En Janvier
les légumes et
fruits de saison
sont :



Le chou fleur



La clémentine

Nous découvrirons :



L'eau à l'état gazeux

Nous
fêterons :

L'Épiphanie



La chandeleur

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 07 au 11	Ceufs durs mayonnaise	Mais-thon	Quiche à l'emmental	Endives et dès de brebis
	Raviolis à la provençale	Poulet rôti	Braisé de bœuf aux oignons	Parmentier de merlu
	Haricots verts	Potiron mornay	Beignets de chou fleur	Topinambours en gratin
	Bûche de chèvre à la coupe	Polenta	Gnocchis	
Du 14 au 18	Compote	Saint morêt	Petit suisse sucré	Flan au caramel
	Taboulé	Brioche des Rois	Fruit de saison	
	Escalope de poulet sauce normande	Laitue	Chou chinois	Mousse de pois chiches et toast
	Carottes à l'huile d'olive	Feijoada (cassoulet portugais à base de saucisse de porc et de haricots rouges)	Bolognaise de lentilles	Filet de colin meunière et citron
	Flageolets	Riz	Pennes au blé complet	Haricots verts persillés
Pont l'évêque à la coupe	Emincé de poireaux	Panais à la crème	Polenta	
Du 21 au 25	Fruit de saison	Petit Louis tartine	Mimolette	Vache qui rit
	Mélange Hollandais (batavia, chou blanc, carottes, céleri)	Crème dessert pralinée	Yaourt sucré	Fruit de saison
	Spaghettis	Pizza et verre de perrier (eau gazeuse : région occitanie)	Rosette	Taboulé de chou fleur
	à la carbonara	Emincé de soja à la tomate	Omelette	Colin sauce provençale
	Brocolis sautés	Purée de potiron	Jeunes carottes	Riz de Camargue
Du 28/01 au 01/02	Emmental à la coupe	Gnocchis	Tortis	Brunoise de légumes
	Fruit de saison	Petit moulé ail et fines herbes	Tomme blanche	Cantadou
	Salade de lentilles méditerranéenne	Fruit de saison	Gâteau aux amandes	Cocktail de fruits au sirop
	Nugget de blé	Carottes râpées	Salade verte	Salade de maïs et cœur de palmier
	Epinards à la crème	Financière de veau	Couscous	Beignets de calamars
Du 28/01 au 01/02	Polenta	Pommes vapeurs	de boulettes d'agneau	Brocolis béchamel
	Yaourt sucré	Panais	Camembert à la coupe	Coquillettes
	Fruit de saison	Rondelé	Crème dessert chocolat	Crêpe Bretonne
	Fromage blanc aromatisé		Confiture de fraise	

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.



Pâtisseries et plats complets
faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité
des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture
Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km)
(excepté les fruits exotiques et agrumes)



