

1 REPAS A COMPOSANTES ISSUES DE L'AB/ SEMAINE

Menus du mois de Janvier 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



En Janvier, Les légumes de saison sont

Les épinards



Les endives



Nous découvrirons :

Le riz rouge







Nous fêterons ...

Le Carnaval de Venise



Le nouvel An chinois



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 au 06		 <p>Coleslaw Lasagnes à la bolognaise Fromage Compote</p>	<p>Pizza au fromage Ragoût de porc Haricots verts sautés Gouda Fruit de saison</p>	<p>Laitue Colin sauce orientale Pommes noisette Petit suisse sucré  Moelleux aux pommes Maison</p>
Du 09 au 13	<p>Salade de pommes de terre Galopin de veau Flan de courges  Saint Paulin Brioche des Rois</p>	<p>Mélange Harmonie (scarole chou rouge et maïs) et dés d'emmental Poulet au paprika  Riz rouge Yaourt aromatisé</p>	<p>Carottes râpées à la ciboulette</p>  <p>Hachis Parmentier Fromage Laitage</p>	<p>Endives vinaigrette Marmite du pêcheur Blé pilaf Coulommiers à la coupe Fruit de saison</p>
Du 16 au 20	<p>Salade de pois chiches au pesto Boeuf mironton Jeunes carottes Fromage fouetté  Fruit de saison</p>	<p>Œuf dur mayonnaise Rôti de porc à la moutarde</p>  <p>Petits pois Laitage Fruit de saison</p>	<p>Carnaval de venise Salade Lolorosa et mozzarella Bonbons de pâtes tricolores ricotta-épinards  Guimauves</p>	<p>Betteraves vinaigrette Lamelles d'encornets au curcuma Semoule Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison</p>
Du 23 au 27	 <p>Salade verte Pâtes à la bolognaise Fromage Laitage</p>	<p>Carottes râpées au citron Financière de veau Riz de Camargue Edam Flan au caramel</p>	 <p>Nouvel An Chinois Chou chinois Nems de poulet Poêlée Wok (carottes jaunes et orange, germes de haricots mungo, champignons noir, pois croquant, fève de soja) Yaourt sucré Beignet aux pommes</p>	 <p>Tarte au saumon et ciboulette Maison Filet meunière et citron Epinards béchamel Chanteneige Fruit de saison</p>

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)