

1 REPAS A COMPOSANTES ISSUES DE L'AB/ SEMAINE

Menus du mois de Janvier 2019

(sous réserve d'approvisionnement)



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'Epiphanie



La chandeleur

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

