

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 8 au 12	<p>Salade verte </p> <p>Lamelles d'encornets à la provençale</p> <p>Riz de Camargue </p> <p><i>et râpé</i></p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Bœuf Bourguignon</p> <p>Purée de panais </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Dos de colin sauce ciboulette</p> <p>Semoule</p> <p>Flan au caramel </p>	<p>Salade de pommes de terre </p> <p>Rôti de porc à la moutarde <i>(sans porc: Rôti de dinde)</i></p> <p>Haricots vert </p> <p> Brioche des Rois</p>	<p>Poichichade </p> <p>et sa tartine</p> <p>Raviolis au tofu </p> <p><i>et râpé</i></p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison </p>
Goûters	<p>Chocolat au lait</p> <p>Pain </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mimolette</p> <p>Pain </p> <p>Purée de pommes </p>	<p>Fromage</p> <p>Pain</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Pain</p> <p>Confiture d'abricot</p>	<p>Lait 1/2 écrémé</p> <p>Madeleine</p> <p>Purée pommes fraises</p>
Du 15 au 19	<p>Taboulé </p> <p>Colombo de porc <i>(sans porc Colombo de dinde)</i></p> <p>Carottes sautées </p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Repas Amérique Latine</p> <p>Salade verte </p> <p>Fajitas <i>(tortilla de blé à garnir de chili con carne et fromage râpé)</i></p> <p>Riz safrané </p> <p>Moelleux mexicain au maïs </p>	<p>Salade d'endives et dés d'emmental</p> <p>Rôti de veau aux oignons</p> <p>Chou fleur à la crème </p> <p> Brioche des Rois</p>	<p>Chou blanc râpé </p> <p>Steak haché 100% pur bœuf</p> <p>Frites</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de colin meunière et citron</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage à la coupe Duo de Lozere Vache </p> <p>Fruit de saison </p>
Goûters	<p>Lait 1/2 écrémé</p> <p>Céréales</p> <p>Purée pommes/ coing</p>	<p>Chocolat noir</p> <p>Pain</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Confiture</p> <p>Pain</p> <p>Purée pommes/ bananes </p>	<p>Fromage fouetté de Mme Loik</p> <p>Pain </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pâte à tartiner</p> <p>Pain</p> <p>Fromage blanc nature </p>
Du 22 au 26	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Tartiflette au reblochon </p> <p><i>(sans porc: tartiflette aux dés de volaille)</i></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage de légumes </p> <p>Lasagnes à la bolognaise </p> <p>St Marcellin à la coupe et pain spécial</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de pâtes à la tapenade </p> <p>Steak haché 100% pur bœuf</p> <p>Petits pois </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Couscous de poulet </p> <p>et ses légumes</p> <p>Fromage blanc nature et confiture </p>	<p>Salade de maïs au thon</p> <p>Dos de colin à l'échalote</p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>Flan au caramel </p>
Goûters	<p>Chocolat noir</p> <p>Pain</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Pâte à tartiner</p> <p>Pain</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Lait 1/2 écrémé</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Rondelé</p> <p>Pain</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cantafrais</p> <p>Pain</p> <p>Purée de fruits</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 aromatisés)

 pois maison

 les pois et légumes pois

 biologique

 (sauf les pois exotiques et agriotes)