



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	Macédoine de légumes Tortellinis ricotta et épinards sauce tomates Petit suisse nature Fruit de saison	Salade verte Sauté de porc aux oignons Choux fleur à la béchamel* Bûche de chèvre à la coupe Gâteau des Rois	Salade d'endives et maïs Rôti de dinde au thym Lentilles au jus Edam Liégeois à la vanille	Carottes rapées Beignets de calamars Riz pilaf Emmental à la coupe Fruit de saison
Du 14 Au 18	Quiche à l'emmental Cordon bleu Epinards à la crème Gouda Fruit de saison	Salade de haricots verts Daube de bœuf Tortis Yaourt nature Fruit de saison	Salade verte Omelette Ecrasé de pommes de terre Bleu d'Auvergne à la coupe Mousse au chocolat	Salade d'épeautre à la grenade Blanquette de colin Carottes sautées Brie à la coupe Fruit de saison
Du 21 Au 25	Coleslaw Steak haché au jus Frites Saint morêt Purée de pomme	Salade de pois chiches au cumin Nuggets de poulet Purée de potiron Mimolette Yaourt aromatisé	Friand au fromage Quenelle en sauce gratinée Haricots verts persillés Petit suisse nature Fruit de saison	Salade verte Gratin de coquillettes à la muscade Filet de colin meunière Petit contentin Flan au caramel
Du 28/01 Au 01/02	Coleslaw Poulet rôti Gratin de chou fleur Carré président Fruit de saison	Salade verte Pennes à la bolognaise de lentilles Saint Nectaire à la coupe Crème dessert à la vanille	Coleslaw Boulette d'agneau sauce forestière Riz de Camargue Camembert à la coupe Fromage blanc aromatisé	CHANDELEUR Salade verte/Emmental Poisson pané Gratin de brocolis Crêpe chocolat noisette

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.



Les viandes qui vous sont proposées sont exclusivement d'origine France



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)