



1 ELEMENT BIO PAR JOUR SS MER

Menus du mois de Janvier 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

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

