



En Janvier, les légumes de saison sont

Le topinambour

Les endives

Nous découvrirons ...

Les fèves et les haricots rouges

Le continent Américain
Le 25 Janvier

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04 au 08	Salade verte	Taboulé	Endives aux dès de gouda	Betteraves vinaigrette
	Lasagnes à la Bolognaise	Salade de pommes de terre	Salade verte et dès de gouda	Céleri rémoulade
	Fromage	Poulet rôti	Jambon blanc	Dos de colin sauce safranée
	Compote	Choux fleur en beignet	Carottes sautées	Pommes de terres persillées
Du 11 au 15	Fromage	Edam	Galette des Rois	Camembert à la coupe
	Salade de pâtes au basilic	Fruits de saison au choix		Fruits de saison au choix
	Sauté de dinde	Choux rouges en vinaigrette	Pâté de campagne	Repas alternatif Carottes râpées
	Gratin de courges	Mesclun	Saucisson sec	
Du 18 au 22	Fromage	Blanquette de poisson	Gardianne de taureau	Tortellini
	Fromage	Riz	Frites (four)	Ricotta-épinards
	Fruit de saison	Cotentin	Petit suisse sucré	St Paulin
	Fromage	Fromage blanc sucré	Fruits de saison au choix	Crème dessert à la vanille
Du 25 au 29	Pamplemousse	Salade fèves et pommes de terre au cumin	Laitue	Endives aux dès d'emmental
	Chipolatas	Salade de pois chiches	Mélange Incas	Chou chinois aux dès d'emmental
	Purée de pommes de terre	Bœuf braisé	Omelette	Tagliatelles
	Fromage	Haricots romano	Epinards béchamel	au saumon
Du 25 au 29	Fromage	Bûche de chèvre à la coupe	Petit moulé ail et fines herbes	Crème dessert au chocolat
	Compote	Fruit de saison	Moëlleux aux pommes	Mousse au chocolat
	Le continent d'Amérique	Brocolis vinaigrette	Salade verte	Tarte au fromage
	Coleslaw (Etats-Unis)		Pamplemousse	
	Lome Saltado (Pérou)	Parmentier à la	Pâtes à la	Beignets de calamar
	(bœuf émincé cuisiné avec une sauce à base de sauce soja et tomates)	purée de topinambour	Carbonara	Jeunes carottes
Gallo Pinto (Nicaragua)		Coulommier à la coupe	Chanteneige	
(noêlée de riz et haricots rouges)		Flan à la vanille		
Yaourt sucré	Fromage	Flan au caramel		
Muffins (Etats-unis)	Fruit de saison		Fruits de saison au choix	

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)