




1 ELEMENT BIO PAR JOUR SS MER

Menus du mois de Janvier 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
<p>Du 07 au 11</p> <p>En Janvier les légumes et fruits de saison sont :</p>  <p>Le chou fleur</p>  <p>La clémentine</p> <p>Nous découvrirons :</p>  <p>L'eau à l'état gazeux</p> <p>Nous fêterons :</p>  <p>L'Épiphanie</p>  <p>La chandeleur</p>	<p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Raviolis à la provençale</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p> Compote</p>	<p>Maïs-thon</p> <p>Poulet rôti</p> <p> Potiron à la béchamel</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>
<p>Du 14 au 18</p>	<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> Salade verte</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 chinois</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p> Pennes au blé complet</p> <p>Mimolette</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>
<p>Du 21 au 25</p>	<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>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Rosette</p> <p>Omelette</p> <p> Carottes persillées</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>Compote </p>
<p>Du 28 Janvier au 01 février</p>	<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 d'agneau</p> <p> Camembert à la coupe</p> <p>Crème dessert 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.



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)