

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



En Janvier, Les légumes de saison sont

Les épinards

Les endives

Nous découvrirons :

Leriz rouge

Nous fêterons ...

Le Carnaval de Venise

Le nouvel An chinois

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 au 06	Macédoine mayonnaise Cordon bleu Brocolis persillés Petit Louis tartine Fruit de saison	Potage de légumes Lasagnes à la bolognaise Petit moulé ail et fines herbes Compote	Coleslaw Tranche de boeuf braisé Lentilles Tendre bleu à la coupe Mousse au chocolat	Pizza au fromage Ragoût de porc Haricots verts sautés Lozère Vache Fruit de saison	Laitue Colin sauce orientale Pommes noisette Petit suisse sucré Moelleux aux pommes maison
Du 09 au 13	Salade de pommes de terre Galopin de veau Flan de courges Saint Paulin Brioche des Rois	Mélange Harmonie (scarole chou rouge et maïs) et dés d'emmental Poulet au paprika Riz rouge Laitage des Cèvennes	Salade de pâtes Omelette Poêlée forestière Cotentin Fruit de saison	Potage de légumes Hachis Parmentier Vache qui rit Liégeois chocolat	Endives vinaigrette Marmite du pêcheur Blé pilaf Coulommiers à la coupe Fruit de saison
Du 16 au 20	Salade de pois chiches au pesto Boeuf mironton Jeunes carottes Fromage fouetté Fruit de saison	Œuf dur mayonnaise Rôti de porc à la moutarde Flageolets Laitage Duo de Lozère Fruit de saison	Mais-thon Escalope de dinde à l'échalote Choux fleur béchamel Mimosette Brioche des Rois	Carnaval de Venise Salade Lolorosa et mozzarella Bonbons de pâtes tricolores ricotta-épinards Guimauves	Betteraves vinaigrette Lamelles d'encornets au curcuma Semoule Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison
Du 23 au 27	Salade verte Pâtes à la carbonara Seillou des Cèvennes Compote des Cèvennes	Carottes râpées au citron Financière de veau Riz de Camargue Edam Flan au caramel	Taboulé Steak haché aux herbes Petits pois Fripons Fruit de saison	 Nouvel An Chinois Chou chinois Nems de poulet Poêlée Wok (carottes jaunes et orange, germes de haricots mungo, champignons noir, pois croquant, fève de soja) Yaourt sucré Beignet aux pommes	Tarte au saumon et ciboulette maison Filet meunière et citron Epinards béchamel Chanteneige Fruit de saison

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)