



En Janvier les légumes et fruits de saison sont :

Le chou fleur

La clémentine

Nous découvrons :

L'eau à l'état gazeux

Nous fêterons :

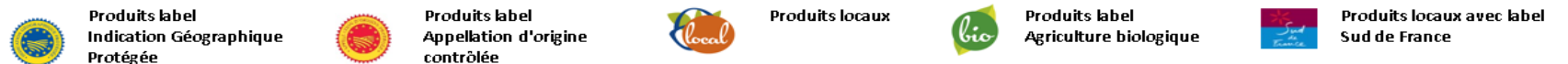
L'Épiphanie

La chandeleur

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 07 au 11	Velouté de champignons Raviolis à la provençale <i>Tortellinis ricotta épinards</i> Bûche de chèvre à la coupe Flan au caramel	Mais-thon <i>Pamplemousse</i> Braisé de bœuf aux oignons <i>Quenelles sauce oignons</i> Choux fleur sautés Cotentin Brioche des Rois	Quiche à l'emmental Poulet rôti <i>Tortilla</i> Potiron mornay Petit suisse sucré Fruit de saison	Carottes râpées Parmentier de merlu <i>Parmentier de lentilles</i> Carré président Purée de pommes
Du 14 au 18	Taboulé Escalope de poulet sauce normande <i>Galettes de soja à la provençale</i> Haricots verts persillés Pont l'évêque à la coupe Fruit de saison	Laitue Feijoada (cassoulet portugais à base de saucisse de porc et de haricots rouges) <i>Ragoût de pois chiches</i> Riz de Camargue Tartare Crème dessert pralinée	Chou chinois Bolognaise de lentilles / Pennes Camembert Yaourt fermier sucré	Mousse de pois chiche et toast Filet de colin meunière et citron <i>Pan de blé et épinards</i> Carottes à l'huile d'olives Brique de brebis Fruit de saison
Du 21 au 25	Potage de poireaux Spaghettis à la carbonara <i>Cappelletti à la crème</i> 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 <i>Pamplemousse</i> Omelette Carottes vichy Vache picon Gâteau génoise aux amandes	Taboulé de chou fleur Colin sauce provençale <i>Dahl de lentilles</i> Pommes de terre grenailles Cabécou Cocktail de fruits au sirop
Du 28 Janvier au 01 février	Salade de lentilles aux crudités Nugget de blé / Epinards à la crème Yaourt brassé Fruit de saison	Salade verte Couscous de boulettes d'agneau <i>Couscous de pois chiches et ses légumes</i> Seillou à la coupe Crème dessert chocolat	Carottes râpées Financière de veau <i>Chili végétarien</i> Pommes vapeur Chanteneige Fromage blanc aromatisé	Salade de maïs et cœur de palmier Beignets de calamars <i>Ceufs durs</i> Brocolis à la crème Crêpe Bretonne Crème de marrons

* La variante VEGETARIEN vous est indiquée en italique sur le menu

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.



Bonjour,

Veillez trouver ci-joint les menus du mois de Janvier 2019.

Vous trouverez les animations suivantes :

- **Animation Pédagogique « l'eau à l'état gazeux » :**

- o Un verre de Perrier, par enfant, est prévu au menus, mettant en avant la région Occitanie.

- **Animation Calendaire :**



- o **L'Épiphanie** : une brioche des Rois à la fleur d'oranger sera servi aux enfants : elle devra être découpée en 16 pour les primaires et maternelles
- o



- o **La Chandeleur** : une crêpe sucrée certifiée produit en Bretagne et de la crème de marrons pour la garnir si vous le souhaitez.



Bonne Lecture, et bonnes fêtes de fin d'année !