

## Menu du mois de Janvier 2016

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI "Centres de loisirs"	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 04 au 08</b>	Batavia Lasagnes à la Bolognaise Vache picon <b>Compote</b>	Taboulé <b>Poulet rôti</b> Choux fleur en beignet Edam Fruit de saison	Chou chinois <b>Bœuf aux olives</b> Riz Chantailou Yaourt nature	Endives en vinaigrette Jambon blanc Carottes sautées Petit Louis tartine <b>Galette des Rois</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b> Dos de colin sauce safranée Pommes de terres persillées Camembert à la coupe Fruit de saison
<b>Du 11 au 15</b>	Crêpe au fromage <b>Sauté de dinde</b> Gratin de courges Petit suisse sucré Fruit de saison	Potage de légumes Blanquette de poisson Riz <b>Fromage</b> Fromage blanc aromatisé	Mélange farandole (salade, chou blanc, radis, maïs) Cordon bleu Brocolis à la crème Cantafrais <b>Galette des Rois</b>	<b>Pâté de campagne</b> Gardianne de taureau <b>Semoule</b> Chantailou Fruit de saison	<b>Repas alternatif Carottes râpées</b> <b>Tortellini</b> <b>Ricotta-épinards</b> <b>St Paulin</b> <b>Crème dessert à la vanille</b>
<b>Du 18 au 22</b>	Radis-beurre <b>Chipolatas</b> Purée de pommes de terre Gouda Compote	<b>Salade fèves et pommes de terre au cumin</b> <b>Bœuf braisé</b> Haricots romano Bûche de chèvre à la coupe <b>Fruit de saison</b>	Macédoine mayonnaise Escalope de dinde à la basquaise Boulgour Tome noire Fruit de saison	Laitue <b>Omelette</b> Epinards béchamel Petit moulé ail et fines herbes <b>Moëlleux aux pommes</b>	Endives en vinaigrette Tagliatelles au saumon Emmental Mousse au chocolat
<b>Du 25 au 29</b>	<b>Le continent d'Amérique</b> <b>Coleslaw (Etats-Unis)</b> <b>Lome Saltado (Pérou)</b> (bœuf émincé avec sauce soja, tomates, oignons et coriandre) <b>Gallo Pinto (Nicaragua)</b> (poêlée de riz et haricots rouge) Yaourt nature <b>Muffins (Etats-unis)</b>	Potage de légumes <b>Parmentier à la</b> <b>purée de topinambour</b> Domalaité Fruit de saison	Salade de riz aux crudités <b>Poulet rôti</b> Courges à la crème Croc'lait Fruit de saison	<b>Salade verte</b> Pâtes à la carbonara Coulommier à la coupe Flan au caramel	<b>Tarte au fromage</b> Beignets de calamar Jeunes carottes Chanteneige <b>Fruit de saison</b>

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)

**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