

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 07 au 11	Salade de penne parisienne (tomates, maïs, oignons et huile d'olive) Œufs durs Epinards à la crème Vache picon Fruit de saison	Jour de l'an	Repas du Nouvel An Coleslaw Sauté de dinde basquaise Galettes de légumes Brownies Chantilly	Macédoine mayonnaise Galopin de veau Pommes vapeurs Fromage fouetté Compote	Crêpe au fromage Terrine de poisson Poêlée hivernale (haricots verts, champignons, brocolis) Brie à la coupe Fruit de saison
Du 07 au 11	Œufs durs mayonnaise Sardines à l'huile Raviolis à la provençale Bûche de chèvre à la coupe Croc lait Compote au choix	Mais-thon Salade de pommes de terre ravigote Poulet rôti Potiron mornay Saint morêt Mimolette Brioche des Rois	Carottes râpées Salade verte Filet de colin sauce bonne femme Semoule Gouda Samos Marron Suisse Mousse au chocolat	Quiche à l'emmental Braisé de bœuf aux oignons Beignets de chou fleur Petit suisse sucré Petit suisse aromatisé Fruit de saison au choix	Endives et dés de brebis Mélange harmonie et dés de brebis (scarole, chou rouge, maïs) Parmentier de merlu Flan à la vanille Flan au caramel
Du 14 au 18	Taboulé Salade de blé andalouse Escalope de poulet sauce normande Carottes à l'huile d'olive Pont l'Évêque à la coupe Kiri Fruit de saison au choix	Laitue Pamplemousse Feijoada (cassoulet portugais à base de saucisse de porc et de haricots rouges) Riz Petit Louis tartine Brie Crème dessert vanille Crème dessert pralinée	Betteraves vinaigrette Cœur de palmier 10% Bœuf aux olives Poêlée printanière Cantafrais Emmental Brioche des Rois	Chou blanc Bolognaise de lentilles Pennes au blé complet Fromage à la coupe Laitage	Mousse de pois chiches et toast Salade de lentilles à l'échalote Filet de colin meunière et citron Haricots verts persillés Saint Nectaire Fruit de saison au choix
Du 21 au 25	Mélange Hollandais (batavia, chou blanc, carottes, céleri) Radis râpé Spaghettis à la carbonara Emmental à la coupe Vache picon Fruit de saison au choix	Pizza et verre de perrier (eau gazeuse : région occitanie) Emincé de soja à la tomate Purée de potiron Fromage Fruit de saison	Endives et dés de gouda Salade verte et dés de gouda Fricassé de poulet Blé Petits suisses sucrés Petits suisses aromatisés	Rosette Pâté de campagne Omelette Jeunes carottes Tomme blanche Fripsons Gâteau aux amandes	Taboulé de chou fleur Mélange fantaisie (batavia, carottes râpées, maïs) Colin sauce provençale Riz de Camargue Cantadou Domalaité Compote Cocktail de fruits au sirop
Du 28/01 au 01/02	Salade de lentilles méditerranéenne Salade mexicaine Nugget de blé Epinards à la crème Yaourt sucré Yaourt aromatisé Fruit de saison au choix	Carottes râpées Radis-beurre Financière de veau Frites Rondelé Bonbel Fromage blanc sucré Fromage blanc aromatisé	Salade de farfallas à la tapenade Salade de riz parisienne Paleron de bœuf Petits pois Edam Carré frais Fruit de saison au choix	Salade verte Mélange farandole (salade, chou blanc, maïs, radis) Couscous de boulettes d'agneau Camembert à la coupe Vache qui rit Crème dessert caramel Crème dessert chocolat	Salade de maïs et cœur de palmier Macédoine mayonnaise Beignets de calamars Brocolis béchamel Crêpe Bretonne Confiture de fraise

En Janvier les légumes et fruits de saison sont :

Le chou fleur

La clémentine

Nous découvrirons :

L'eau à l'état gazeux

Nous fêterons :

L'Épiphanie

La chandeleur

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.