

JONQUIERES

Menus du mois de Février 2019

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04 au 08	Céleri rémoulade Chipolatas Purée de patates douces Bleu à la coupe Fruit de saison	Nouvel An Chinois Salade verte Nems de poulet Riz cantonais Yaourt fermier noix de coco Biscuit Palmier	Salade de blé andalouse Omelette Choux fleur à la crème Crêpe bretonne Confiture	Pizza Pot au feu et ses légumes Saint Paulin à la coupe Compote	Endives et dès d'emmental Filet de colin sauce paprika Tortis Crème dessert vanille
Du 11 au 15 Vacances Zone B	Carottes râpées Lasagnes à la bolognaise Tomme noire à la coupe Crème dessert chocolat	Maïs-thon Cordon bleu Poêlée hivernale Kiri Fruit de saison	Mélangé Harmonie (Scarole, chou rouge, maïs) Bœuf bourguignon Polenta crémeuse Camembert à la coupe Compote	Betteraves vinaigrette Jambon blanc Potiron mornay Chantailou Tarte à la crème de marron	Kouki Curry de pois chiche Semoule Emmental à la coupe Fruit de saison
Du 18 au 22 Vacances Zone B et A	Pâté de campagne Poulet rôti Epinards à la crème Saint Paulin Chou à la vanille	Salade verte et dès de gouda Sauté de bœuf à la tomate Pommes noisette Petits suisses aromatisés	Macédoine mayonnaise Blanquette de colin Riz aux carottes Fromage fouetté Fruit de saison	Salade fantaisie (batavia, carottes, maïs) Cappelletis fromage-épinards à la crème Bûche de chèvre à la coupe Liégeois au chocolat	Quiche aux poireaux Poisson pané et citron Purée de céleris Yaourt sucré Fruit de saison

En Février les légumes et fruits de saison sont :

Le céleri

La betterave

La poire

Nous fêterons :

Le Nouvel An chinois

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.

