

(sous réserve d'approvisionnement)



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------------------|---|--|---|--|---|
| Du 07 au 11 | Œufs durs mayonnaise Raviolis à la provençale Bûche de chèvre à la coupe Compote | Mais-thon Poulet rôti Potiron béchamel Saint morêt Brioche des Rois | Carottes râpées Filet de colin sauce bonne femme Semoule Gouda Mousse au chocolat | Quiche à l'emmental Braisé de bœuf aux oignons Beignets de chou fleur Petit suisse sucré Fruit de saison | Endives et dès de brebis Parmentier de merlu Flan au caramel |
| Du 14 au 18 | Taboulé Escalope de poulet sauce normande Carottes à l'huile d'olive Pont l'évêque à la coupe Fruit de saison | Salade verte Feijoada (cassoulet portugais à base de saucisse de porc et de haricots rouges) Riz Petit Louis tartine Crème dessert pralinée | Betteraves vinaigrette Bœuf aux olives Poêlée printanière Cantafrais Brioche des Rois | Chou blanc Bolognaise de lentilles Pennes au blé complet Bleu à la coupe Yaourt citron | Mousse de pois chiches et toast Filet de colin meunière et citron Haricots verts persillés Vache qui rit Fruit de saison |
| Du 21 au 25 | Mélange Hollandais (batavia, chou blanc, carottes, céleri) Spaghettis à la carbonara 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 Edam Fruit de saison | Endives et dès de gouda Fricassé de poulet Blé Petits suisses aromatisés | Rosette Omelette Carottes persillées Tomme blanche Gâteau aux amandes | Taboulé de chou fleur Colin sauce provençale Riz de Camargue Cantadou Compote |
| Du 28 Janvier au 01 février | Salade de lentilles méditerranéenne Nugget de blé Epinards à la crème Yaourt sucré Fruit de saison | Carottes râpées Financière de veau Pommes vapeur Rondelé Fromage blanc aromatisé | Salade de farfalles à la tapenade Paleron de boeuf Petits pois Edam Fruit de saison | Salade verte Couscous de boulettes de bœuf Camembert à la coupe Crème dessert au chocolat | Salade de maïs et cœur de palmier Beignets de calamars Brocolis béchamel Crêpe Bretonne Confiture de fraise |

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachides, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de 1 anhydride sulfuré et surites 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 et fruits de saison sont :



Le chou fleur



La clémentine

Nous découvrirons :



L'eau à l'état gazeux

Nous fêterons :



L'Épiphanie



La chandeleur