

En janvier,
quelques
fruits et
légumes de
saison...

JANVIER



Radis noir



Fruit de la
passion



Chou-fleur



Kaki



Chicorée



Blette

LUNDI 5

Salade de pois-chiches

Pané de cheddar

Brocolis à l'ail



P'tit Louis

Compote



MARDI 6

Mini anchoïade



Jarret de veau

Courge en gratin



Mini faisselle

Brioche des Rois

JEUDI 8

Salade de pâtes à
la sauce mayonnaise

Rôti de porc



Haricots plats

Camembert



Orange

VENDREDI 9

Mesclun

Cassolette de la mer

Riz pilaf



Petit suisse aux fruits

LUNDI 12

Carottes râpées



Boulettes de pois chiches

Gratin de chou-fleur



Tomme noire



Galette frangipane

MARDI 13

Salade de roquette,
iceberg, parmesan râpé

Carbonnade flamande
Pommes de terre vapeur

Carré frais

Compote

JEUDI 15

Soupe de légumes

Saucisses de Toulouse

Haricots blancs



Coulommiers

Kiwi

VENDREDI 16

Endives et batavia
mélangées sauce citron

Dos de merlu

Pâtes farfallas au beurre

Flan caramel



LUNDI 19

Batavia aux croûtons
et ail



Linguines à la sauce
napolitaine

Emmental râpé

Salade de fruits au sirop

MARDI 20

Choucroute maison
Choux, pomme vapeur



Carré frais

Mousse au chocolat

JEUDI 22

Salade de betteraves
et mâche à la
sauce vinaigrette

Sauté de veau

Carottes vichy



Saint Paulin
Brownie

VENDREDI 23

Galette fromage

Cabillaud vapeur à
l'huile d'olive et persil

Petits pois



Roitelet

Pomme Pink Lady

LUNDI 26

Tarte aux poireaux

MARDI 27

Demi croque-monsieur

Escalope de porc
à la milanaise

Cuisse de poulet

Haricots verts

Poêlée de légumes

(carottes, choux de
bruxelles)

Mini caprice

Yaourt perle de lait

Banane

Ananas

JEUDI 29

Soupe de légumes

Raviolis à la mozzarella

Epinards à la crème

Tartare ail et fines herbes

Poire conférence

VENDREDI 30

Salade batavia
sauce vinaigrette

Jambon cuit

Coquillettes

Emmental râpé

Compote

GALETTE DES ROIS



Amandine LEDIG (cuisinière) et Serge FARRUGIA (nutritionniste diététicien)

Notes: Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Allergènes présents à tous les repas : gluten = blé - lactose = produits laitiers

Certaines répétitions dans le menu sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits de saison.

Monsieur
Pain

