

Menu du mois de Janvier 2016

(sous réserve d'approvisionnement)

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



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04 au 08	Batavia Lasagnes à la Bolognaise Vache picon Compote	Taboulé Poulet rôti Choux fleur en beignet Edam Fruit de saison	Endives aux dès de gouda Jambon blanc Carottes sautées  Galette des Rois	Betteraves vinaigrette Dos de colin sauce safranée Pommes de terres persillées Camembert à la coupe Fruit de saison
Du 11 au 15	Crêpe au fromage Rôti de dinde Gratin de courges Chantailou Fruit de saison	Choux rouges en vinaigrette Blanquette de poisson Riz Cotentin Fromage blanc aromatisé	Pâté de campagne Gardianne de taureau Semoule Petit suisse sucré Fruit de saison	Repas alternatif Carottes râpées Tortellini Ricotta-épinards St Paulin Crème dessert à la vanille
Du 18 au 22	Radis-beurre Chipolatas Purée de pommes de terre Gouda Compote	Salade fèves et pommes de terre au cumin Bœuf braisé Haricots romano Bûche de chèvre à la coupe  Fruit de saison	Laitue Omelette Epinards béchamel Petit moulé ail et fines herbes  Moëlleux aux pommes	Endives aux dès d'emmental Tagliatelles au saumon Mousse au chocolat
Du 25 au 29	Le continent Américain  Coleslaw (Pays-Unis)  Lome Saltado (Pérou) (bœuf émincé cuisiné avec une sauce à base de tomates, de paprika, de ciboulette et de coriandre) Gallo Pinto (Nicaragua) (mélange de riz et haricots rouges) Yaourt sucré Muffins (Etats-unis)	Brocolis vinaigrette Parmentier à la purée de topinambour Domalaité Fruit de saison	Salade verte Pâtes à la Carbonara Coulommier à la coupe Flan au caramel	 Tarte au fromage Beignets de calamar Jeunes carottes Chanteneige Fruit de saison

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 plats.



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)