









Pour le mois de Janvier 2020, le Chef et sa diététicienne vous proposent

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Du 06/01/20 au 12/01/20	Mortadelle et cornichons Veau Marengo Haricots verts persillés Edam « Gâteau des Rois »	Salade de Mâche et Gruyère Omelette roulées Pomme de terre sautées St Môret  Mousse au chocolat	Salade Mexicaine Filet de Colin à la crème « Riz » Emmental Fruit	Salade de blé « Bio » Poulet rôti « Bio » Flan de Courgettes « Bio » Fromage « Bio » Fruit « Bio » 
Du 13/01/20 au 19/01/20	Céleri Rémoulade Alouette de Boeuf Polenta Brie Fromage Blanc « Bio »	Concombre au thon Nugget's de poulet Purée de Courges Gouda Compote	Betteraves « Bio » Pâtes au Blé complet  Sauce au fromage Samos Crème aux œufs	Quiche Lorraine Filet de Hoky au citron Poêlée de Légumes d'Hiver Mimolette « Fruit »
Du 20/01/20 au 26/01/20	Salade de pâtes « Bio » Boulette de Boeuf « Bio » Carottes sautées « Bio » Fromage « Bio »  Yaourt « Bio »	Salade fromagère Sauté de Porc au curry Riz Emmental « Fruit »	Salade Mimosas Boulgour à la Provençale Haricots beurre persillés St Bricet  Fromage blanc	Terrine de Campagne et cornichons Poisson pané Gnocchis aux petits légumes Tomme des Pyrénées Poire à la Chantilly
Du 27/01/20 au 02/02/20	Menu Nouvel An Chinois Nem Emincé de Porc à l'Impériale Nouilles sautées Fromage Beignet à l'ananas	Friand au fromage Quenelle sauce Aurore Julienne de Légumes Vache qui rit  Crème vanille	Salade de Pois chiches et tomates Rôti de Dinde Brocolis à la crème Camembert Fruits « Bio »	Carottes râpées Raviolis à la Napolitaine Fromage râpé St Paulin « Fruit »



Les menus sont susceptible d'être modifier en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, 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..

Viandes Bovines d'origine France ou d'Espagne

"Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"



Menu Végétarien (Loi Egalim)

