

Exposition des légumes anciens

Lundi 2 janvier	Mardi 3 janvier	Mercredi 4 janvier	Jeudi 5 janvier	Vendredi 6 janvier
Vacances	Carottes/betteraves râpées Flan de légumes 	Avocat vinaigrette Saucisse grillée	Salade de mache aux noix Gîte de bœuf braisé	Soupe au lait à la semoule Filet de lieu sauce citron Brocolis au beurre
	Pennes sauce tomate Fromage blanc et coulis fruits rouges	Purée céleri, pom. De terre Brioche des rois	Carottes Morbier Galette frangipane	Salade d'orange à la cannelle



Raifort

Lundi 9 janvier	Mardi 10 janvier	Mercredi 11 janvier	Jeudi 12 janvier	Vendredi 13 janvier
Betteraves cuites vinaigrette Lasagne bolognaise (bœuf <20% MG)	Pomelos Escalope de dinde à la crème	Carottes râpées/noix de cajou Sauté de porc	Velouté potimarron au lait Steack grillé	Chou rouge / endives Filet de colin sauce curry doux Riz basmati Yaourt aux fruits
Clémentines	Légumes anciens sautés  Mimolette Gâteau au chocolat	Chou vert braisé Riz au lait maison	Frites Tranches de pommes et spéculos	



Patate douce



Rutabaga

Lundi 16 janvier	Mardi 17 janvier	Mercredi 18 janvier	Jeudi 19 janvier	Vendredi 20 janvier
Potage St Germain/comté Rôti de porc	Céleri rémoulade maison Tajine d'agneau aux fruits secs 	Velouté de poireaux Jambon grillé	Mache/noix/bleu Choucroute Alsacienne	Carottes râpées/clémentines Filet de saumon
Haricots verts Ananas frais	Semoule St Paulin Crème dessert vanille	Purée maison au gruyère Banane	Poire pochée au chocolat	Epinards béchamel Far breton



Topinambour

Lundi 23 janvier	Mardi 24 janvier	Mercredi 25 janvier	Jeudi 26 janvier	Vendredi 27 janvier
Salade verte/betteraves crues Chou farci	Bouillon poule vermicelle Poule sauce blanche	Radis noir au beurre Spaghetti à la carbonara	Rillettes de sardines Sauté de veau aux carottes Ebly	Endives et noix Aïoli au cabillaud
Quinoa rouge et blanc Crème dessert chocolat	Légumes du pot et riz Reblochon Kiwi	Pomme au four aux épices	Salade d'agrumes	Pommes vapeur Clafoutis aux poires



Vitlotte



Pour une meilleure visualisation de la variété des menus et de l'équilibre alimentaire,

Chaque catégorie de plat correspond à une couleur distincte :

Légume et fruits crus – Légumes et fruits cuits – Féculents

Produit laitiers – Plat protidique

Certains changements peuvent intervenir pour des raisons indépendantes de notre volonté

L'essentiel des fruits et légumes sont issus de l'agriculture biologique



Potimarron



Panais