



LE PUY SAINTE REPARADE ECOLES PRIMAIRE - QUIHO - SAINT CANADET

## MENUS DU MOIS DE JANVIER 2018

(sous réserve d'approvisionnement)



En JANVIER, ils sont de saison...

Le poireau













Le kiwi



L'Amérique Latine sera à l'honneur !!!



**Terres de Cuisine vous souhaite une Belle Année !!**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 08 Au 12</b>	 <b>Salade Fantaisie (batavia, carottes, maïs)</b>	Pizza au fromage	Salade verte et dés de gouda Salade d'endives et dés de Fourme d'Ambert	Betteraves vinaigrette Salade de brocolis et olives noires
	Lasagnes à la bolognaise Cotentin ail et fines herbes Rouy à la coupe Crème dessert pralinée Crème dessert au chocolat	Nuggets de dinde Epinards à la crème Edam  <b>Saint Marcellin à la coupe</b>	 Tranche de bœuf braisé <b>Courge en béchamel</b>	Ragoût de pois chiches à la provençale Boulgour Bûche de chèvre à la coupe Emmental
<b>Du 15 Au 19</b>	Taboulé Salade de blé aux crudités Colombo de porc Jeunes carottes  <b>Laitage</b>	<b>Repas Amérique Latine</b> <b>Salade verte</b>  <b>Fajitas (tortilla de blé à garnir de chili con carne et fromage râpé)</b>  <b>Riz safrané</b>  <b>Moelleux mexicain au maïs</b>	Salade Farandole (salade, chou blanc, radis, maïs) <b>Carottes râpées</b> Steak haché au jus Pommes noisette Fromage fouetté de Mme Loik  <b>Pont l'évêque à la coupe</b>	Salade de tortis aux 3 couleurs Salade de pommes de terre olives et choulette Filet de colin meunière et citron Petits pois <b>Fromage à la coupe Duo de Lozere Vache</b>
	Fruit de saison au choix		Marron suisse Mousse au chocolat	 <b>Fruit de saison</b>
<b>Du 22 Au 26</b>	<b>Carottes râpées</b> Salade Harmonie (scarole, chou rouge, maïs) Lamelles d'encornets à la sétoise <b>Riz de Camargue</b> Coulommiers à la coupe Chèvre tine Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille	<b>Quiche aux poireaux</b> Rœuf Bourguignon  <b>Purée de panais</b> Mimolette  <b>Petit livarot à la coupe</b> Fruit de saison au choix	Crêpe forestière  <b>Rôti de porc à la moutarde</b> Haricots verts Rondelé aux herbes Emmental à la coupe Fruit de saison au choix	<b>Poichichade et sa tartine</b> Salade de lentilles <b>Raviolis au tofu</b> Fromage blanc aromatisé Fromage blanc à la vanille Fruit de saison au choix

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 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)