



En Janvier les légumes et fruits de saison sont :

Le chou fleur

La clémentine

**Nous découvrons :**

L'eau à l'état gazeux

**Nous fêterons :**

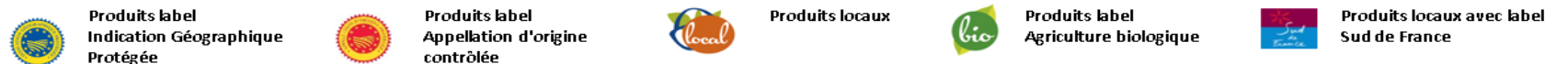
L'Épiphanie

La chandeleur

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 07 au 11</b>	Velouté de champignons Raviolis à la provençale <i>Tortellinis ricotta épinards</i> Bûche de chèvre à la coupe Flan au caramel	Mais-thon <i>Pamplemousse</i> Braisé de bœuf aux oignons <i>Quenelles sauce oignons</i> <b>Choux fleur sautés</b> Cotentin <b>Brioche des Rois</b>	Quiche à l'emmental Poulet rôti <i>Tortilla</i> <b>Potiron mornay</b> Petit suisse sucré <b>Fruit de saison</b>	Carottes râpées Parmentier de merlu <i>Parmentier de lentilles</i> Carré président Purée de pommes
<b>Du 14 au 18</b>	Taboulé Escalope de poulet sauce normande <i>Galettes de soja à la provençale</i> <b>Haricots verts persillés</b> <b>Pont l'évêque à la coupe</b> Fruit de saison	Laitue Feijoada (cassoulet portugais à base de saucisse de porc et de haricots rouges) <i>Ragoût de pois chiches</i> <b>Riz de Camargue</b> Tartare Crème dessert pralinée	Chou chinois Bolognaise de lentilles / <b>Pennes</b> Camembert Yaourt fermier sucré	Mousse de pois chiche et toast Filet de colin meunière et citron <i>Pan de blé et épinards</i> Carottes à l'huile d'olives Brique de brebis <b>Fruit de saison</b>
<b>Du 21 au 25</b>	Potage de poireaux Spaghettis à la carbonara <i>Cappelletti à la crème</i> Emmental à la coupe <b>Fruit de saison</b>	Pizza et verre de perrier (eau gazeuse : région occitanie) <b>Emincé de soja à la tomate</b> / Purée de potiron Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison	Rosette <i>Pamplemousse</i> Omelette Carottes vichy Vache picon Gâteau génoise aux amandes	Taboulé de chou fleur Colin sauce provençale <i>Dahl de lentilles</i> Pommes de terre grenailles Cabécou Cocktail de fruits au sirop
<b>Du 28 Janvier au 01 février</b>	Salade de lentilles aux crudités Nugget de blé / <b>Epinards à la crème</b> Yaourt brassé Fruit de saison	Salade verte Couscous de boulettes d'agneau <i>Couscous de pois chiches et ses légumes</i> Seillou à la coupe Crème dessert chocolat	Carottes râpées Financière de veau <i>Chili végétarien</i> Pommes vapeur Chanteneige Fromage blanc aromatisé	Salade de maïs et cœur de palmier Beignets de calamars <i>Ceufs durs</i> Brocolis à la crème <b>Crêpe Bretonne</b> Crème de marrons

\* La variante VEGETARIEN vous est indiquée en italique sur le menu

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.



Bonjour,

Veillez trouver ci-joint les menus du mois de Janvier 2019.

**Vous trouverez les animations suivantes :**

- **Animation Pédagogique « l'eau à l'état gazeux » :**

- o Un verre de Perrier, par enfant, est prévu au menus, mettant en avant la région Occitanie.

- **Animation Calendaire :**



- o **L'Épiphanie** : une brioche des Rois à la fleur d'oranger sera servi aux enfants : elle devra être découpée en 16 pour les primaires et maternelles



- o **La Chandeleur** : une crêpe sucrée certifiée produit en Bretagne et de la crème de marrons pour la garnir si vous le souhaitez.



Bonne Lecture, et bonnes fêtes de fin d'année !