



# PARADOU MATERNELLE & PRIMAIRE

## MENU DU MOIS DE JANVIER 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 07 au 11</b>  <b>Raviolis à la provençale</b> <b>Bûche de chèvre à la coupe</b> <b>Compote</b>	Mais-thon Poulet rôti Potiron mornay  <b>Brioche des Rois</b>	Quiche à l'emmental Braisé de bœuf aux oignons Beignets de choux fleur Fruit de saison	Endives et dès de brebis Parmentier de merlu Flan au caramel	
<b>Du 14 au 18</b> Le chou fleur  La clémentine <b>Nous découvrirons :</b>  <b>L'eau à l'état gazeux</b> <b>Nous fêterons :</b>  <b>L'Épiphanie</b>	Taboulé Escalope de poulet sauce normande Carottes à l'huile d'olive Fruit de saison	Potage de légumes Feijoada (cassoulet portugais à base de saucisse de porc et de haricots rouges) Riz Crème dessert pralinée	 <b>Chou chinois</b> <b>Bolognaise de lentilles</b> <b>Pennes au blé complet</b> <b>Yaourt sucré</b>	Mousse de pois chiches et toast Filet de colin meunière et citron Haricots verts persillés Fruit de saison
<b>Du 21 au 25</b>	Spaghettis à la carbonara Emmental à la coupe Fruit de saison	 <b>Pizza et verre de perrier</b> (eau gazeuse : région occitanie) <b>Emincé de soja à la tomate</b> <b>Purée de potiron</b> <b>Fruit de saison</b>	Rosette Filet de hoki sauce oignons Jeunes carottes Gâteau aux amandes	Colin sauce provençale  <b>Riz de Camargue</b> Cantadou Cocktail de fruits au sirop
<b>Du 28 Janvier au 01 février</b> <b>La chandeleur</b>	Salade de lentilles méditerranéenne Nugget de blé Epinards à la crème Fruit de saison	Carottes râpées Financière de veau Pommes vapeur Fromage blanc aromatisé	 <b>Salade verte</b> <b>Couscous de boulettes d'agneau</b> <b>Crème dessert chocolat</b>	Salade de maïs et cœur de palmier Beignets de calamars Brocolis béchamel  <b>Crêpe Bretonne</b> 

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)