

Menus

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Du 18 au 24 Janvier 2021

MENU LANDES MEDOC

Jeunes pousses aux Pignons de pin
Filet de Poisson à la Bordelaise
Coquillettes
Yaourt
Kiwi de la Vallée du Rhône (38)

Pommes de terre Mimosa
Filet de Poulet pané
Epinards en béchamel au lait d'Isère
Carré du Trièves (38)
Clémentine

MENU ALTERNATIF

Salade lentilles
Soufflette de légumes de St Jean
Brocolis à l'ail
Fromage Blanc de Gèrentes (43)
Barre d'Ananas

Salade Verte
Steak haché  d'Auvergne (03)
Ratatouille
Tomme des Monts d'Auvergne
Gâteau du Chef Pomme & Raisin

MENU ALTERNATIF

Velouté de Légumes
Gnocchis du Royans (26) au curry
Trio de céréales
Bleu du Vercors
Kiwi du Val qui rit (38)

Du 25 au 31 janvier 2021

Salade Vénitienne
Pot au Feu
& ses légumes
Saint Marcellin (38)
Orange

Salade Coleslaw
Tagliatelles de chez Saint Jean (26)
À la Carbonara & râpé
Yaourt Nature
Compote d'Anneyron (26)

Cake au Fromage
Filet de Colin sauce aux agrumes
Haricots verts persillés
Petit Suisse Nature
Poire de la Drôme (26)



Le poisson à la Bordelaise est recouvert de chapelure, échalote, citron, huile, vin blanc et persil,



PARCS NATURELS REGIONAUX LANDES MEDOC

Des Landes de Gascogne
Du Médoc



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

LEXIQUE : Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet et de dinde sont d'origine Française.

Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron

Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.

Menu Alternatif : je remplace les protéines animales (viandes + poissons) par les protéines végétales

« Du Chef » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.