





















Pour le mois de Janvier 2021, le Chef et sa diététicienne vous proposent

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Du 04/01/21 au 11/01/21	Mortadelle et cornichons Veau Marengo Haricots verts persillés <b>Edam Bio</b> « Fruit » 	Salade Mexicaine Pavé de Colin à la crème <b>« Riz Bio »</b> Camembert Fruit 	Salade de Mâche et Gruyère Véritable Gratin Dauphinois à l'Emmental et au Comté St Môret Mousse au chocolat 	Salade de « <b>blé Bio</b> » Poulet rôti Flan de Courgettes Fromage « Gâteau des rois » 
Du 11/01/21 au 17/01/21	Céleri Rémoulade Alouette de Boeuf Polenta Brie <b>Fromage Blanc « Bio »</b> 	Salade de « <b>Concombre</b> » au thon Nugget's de poulet Purée de Courges Gouda <b>Compote bio</b> 	<b>Betteraves « Bio »</b> Lasagnes aux légumes Samos Crème aux œufs  	Quiche Lorraine Filet de Hoky au citron Poêlée de Légumes d'Hiver <b>Fromage Bio</b> « Fruit » 
Du 18/01/21 au 24/01/21	Salade de pâtes Boulette de Boeuf <b>Carottes sautées Bio</b> Tomme des Pyrénées Yaourt 	Salade fromagère Sauté de Porc au curry « Riz » Petit suisse « Fruit » 	Salade de Boulghour Mimosas Omelette à la Provençale Haricots beurre St Bricet Fromage blanc 	Terrine de Campagne Poisson pané Pomme de terre aux petits légumes <b>Emmental Bio</b> Poire à la Chantilly 
Du 25/01/21 au 31/01/21	Friand au fromage Quenelle sauce Aurore Julienne de Légumes Vache qui rit Crème vanille 	Salade crudités aux raisins secs Paupiette de Veau à l'orientale « Semoule » <b>Fromage Bio</b> « Fruit » 	Salade de Pois chiches et « tomates » Rôti de Dinde Brocolis à la crème Emmental <b>Fruits « Bio »</b>  	Carottes râpées Raviolis à la Napolitaine Fromage râpé St Paulin Compote et Biscuit 

Les menus sont susceptible d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de césame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Viandes Bovines d'origine France ou d'Espagne

**"Economie Locale "Provence Verdon"**

**"Produits issus de l'Agriculture Biologique"**

**Menu Végétarien (Loi Egalim)**

