

Menu du 05 au 16 janvier

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
05 janv. St Édouard	06 janv. Ste Melaine	07 janv. St Raymond	08 janv. St Lucien	09 janv. St Alix
Feuilleté au fromage				
Sauté de poulet sauce aux olives Origines: _____ Semoule /  <u>Légumes couscous</u>	Raviolis gratinés Origines: _____  <u>Haricots beurre</u> 		Omelette sauce blanche <u>Pommes de terre cubes rissolées</u> / Gratin de champignons	Fish and chips sauce tartare <u>Coquillettes / Épinards à la crème</u>
	Tomme grise		Port salut	Camembert
Fruits	Fruits		Compote de pommes	 <u>Galette des rois</u>

Epiphanie

Du grec épiphanéia: « apparition »

Elle célèbre la visite des trois rois mages, Melchior, Gaspard et Balthazar à l'enfant Jésus. C'est un moment de partage de la galette des rois. Celle-ci est découpée au nombre de convives, plus un parfois, pour que la dernière part, appelée la « part du pauvre », soit offerte au premier pauvre rencontré.

12 janv. Ste Tatiana	13 janv. Ste Yvette	14 janv. Ste Nina	15 janv. St Rémi	16 janv. St Marcel
			Carottes cascots (carottes, raisins secs, emmental)	
Saucisse de volaille sauce sévillane Origines : _____	Rôti de bœuf sauce à l'échalote Origines : _____ <u>Tortis</u> / Poêlée ardéchoise		Cordon bleu Origines : _____ <u>Frites</u> / Haricots beurre	Merlu sauce aux câpres  <u>PDT vapeur / Brocolis BIO</u>
Riz / Carottes en batonnets	Mini Babybel	Buchette de chèvre		Gouda
Fruit	Donut		Cocktail de fruits aux abricots	Fruit

La cuisine se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction de l'approvisionnement.

ACCOMPAGNEMENT : accompagnement conseillé



Produit issu de l'agriculture biologique



Menu végétarien



Produit issu de pêcheries durables