

Menus du 1^{er} au 7 février 2021



MENU de BRETAGNE

Mardi

Carottes Nantaises
Galette de Sarrasin à composer
(Jambon, gruyère, champignons)
Curié Nantais
Crêpe au Sucre



Vendredi

Betteraves à la Vinaigrette
Choucroute
Garnie
Yaourt Nature
Barre d'Ananas



MENU ALTERNATIF



Lundi

Salade Piémontaise
Roulé au Fromage
Gratin de courge au lait de Quincieu
Fromage Blanc aux fruits
Pomme Régionale



Le 2 Février
c'est la
Chandeleur



Jeudi

Friand
Filet de Colin à l'Oseille
Carottes sautées
Bouquette du Vercors
Liégeois au Chocolat

PARCS NATURELS REGIONAUX de BRETAGNE

d'Armorique
du Golfe du Morbihan
de la Brière



Ce sont les Hollandais qui ont introduit le Blé Noir (Sarrasin). La graine était transformée en farine, ce qui permettait de nourrir toute la famille. Au moins une fois par semaine, on fabriquait des crêpes ou galettes sur une Billig.



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

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.

Menus

Du 18 au 24 Janvier 2021

Du 25 au 31 janvier 2021

MENU LANDES MEDOC

Lundi

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

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

Mardi

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

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

Jeudi

MENU ALTERNATIF

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

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

Vendredi

MENU ALTERNATIF

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

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

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



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



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.

Menus

Du 4 au 10 Janvier 2021

Du 11 au 17 janvier 2021

Lundi

Carottes râpées
Poisson à la moutarde
Lentilles aux oignons
Bleu d'Auvergne
Pomme de la Vallée du Rhône

Céleri Rémoulade
Sauté de Poulet au jus
Chou-fleur béchamel au safran
Fromage Blanc Nature
Pomme d'Isère

Mardi

Betteraves
Lasagnes à la Bolognaise
Camembert
Kiwi de Saint Prim en Isère

MENU ALTERNATIF

Potage au Potimarron
Emincé végétal au curry
Pommes noisettes
Saint Marcellin
Orange

MENU D'Auvergne

Salade Auvergnate
Truffade
d'Auvergne
Fromage Blanc d'Auvergne
Compote Auvergne Rhône-Alpes

Salade Vénitienne
Filet de Colin meunière
Gratin de courgettes **au lait d'Isère**
Tomme du Châtelard
Poire de la Vallée du Rhône

Jeudi

MENU ALTERNATIF
Salade d'Endives
Spaghettis aux lentilles corail
Fromage râpé
Yaourt nature
Galette des Rois

MENU BIO

Salade Verte **BIO**
Daube Provençale **BIO**
Semoule **BIO**
Yaourt BIO Léoncel de la Drôme
Compote **BIO**

Vendredi

Bonne Année
2021 à tous !

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



La Truffade est composée de pommes de terre (Truffa en occitan auvergnat), Tomme du cantal, Ail et Lard.



PARCS NATURELS REGIONAUX D'Auvergne

Des volcans d'Auvergne
De l'Aubrac
Du Livradois Forez



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.