

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
Kiwi de la Vallée du Rhône (38)

Pot au Feu
& ses légumes
Saint Marcellin (38)
Orange **BIO**

Mardi

Pommes de terre Mimosa
Filet de Poulet pané
Epinards **BIO** au lait d'Isère
Clémentine

Salade Coleslaw
Tagliatelles **BIO** Saint Jean (26)
À la Carbonara & râpé
Compote d'Anneyron (26)

Jeudi

MENU ALTERNATIF

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

Cake au Fromage
Filet de Colin sauce aux agrumes
Haricots verts **BIO** persillés
Poire de la Drôme (26)

Vendredi

Steak haché **BIO** 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
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



Spécialité de l'Adour



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.