

Menu Janvier 2025

Mois : Janvier 2025
 (Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement)
 Origine des viandes : France (Charcuterie de Thoard & Joassan frères 04)
 Tous nos fromages sont coupés au couteau (pas de prés emballé)



Dates

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi


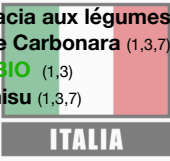

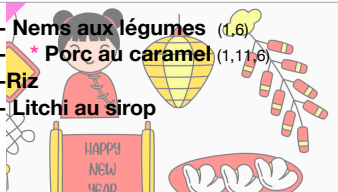
<p>Du Lundi 6 au Vendredi 10 Janvier 2025</p>	<ul style="list-style-type: none"> - * Velouté de courge (7) - * Gardianne de taureau (1,12) - Riz IGP - Galette des rois (1,3,5) 	<p>Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> - * Salade d'endives BIO - Falafels aux pois chiche (1,6) - * Tajine de légumes BIO - Semoule de couscous (1) - Fruit BIO 	<ul style="list-style-type: none"> - Macédoine de légumes (3,10) - * Crevettes MSC sautées a l'ail (2,7) - * Haricots verts CE2 & Boulgour (1) - Yaourt Nature BIO & sucre (7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Quiche au fromage (1,3,7) - * Émincé de dinde sauce chorizo (7) - * Haricots verts CE2 - Fromage AOP & fruits confit (7)
<p>Du Lundi 13 au Vendredi 17 Janvier 2025</p>	<ul style="list-style-type: none"> - * Salade de lentilles BIO & Carottes CE2 - * Navarin d'Agneau (1,12) - * Pomme de terre , carottes CE2 & pois - * Tarte aux pommes BIO (1,3,7) 	<p>Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> - * Focaccia aux légumes (1,7) - * Sauce Carbonara (1,3,7) - Pates BIO (1,3) - * Tiramisu (1,3,7) 	<p>Menu Végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> - * Velouté de petits pois BIO - * Chili con carne VG (12) - Riz - Fruit BIO 	<ul style="list-style-type: none"> - * Pêche au thon (3,7) - * Poisson MSC du moment à la crème de poireaux BIO (4,7) - * Purée de carottes CE2 (7) - Petit suisse (7)
<p>Du Lundi 20 au Vendredi 24 Janvier 2025</p>	<p>Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> - * Taboulé aux légumes (1) - * Omelette aux fines herbes (3,7) - Brocolis CE2 vapeur - Fromage AOP & Marmelade (7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Coleslaw (3) - Steak haché sauce échalote (1,7,12) - * Potatoes - * Salade de fruits BIO 	<ul style="list-style-type: none"> - * Velouté de légumes variés CE2 (7) - * Quenelle de brochet sauce armoricaine (1,3,4,7) - Salade verte - Fruit BIO 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade verte composée - * Croziflette (1,3,7) - * Cookies (1,3,7) 
<p>Du Lundi 27 au Vendredi 31 Janvier 2025</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Croque Monsieur (1,7) - * Boeuf bourguignon (1,12) - Petits pois carotte CE2 - Fruit BIO 	<ul style="list-style-type: none"> - * Soupe a l'oignon (7) - * Sauté de porc au jus de thym & champignons (1) - Pates (1,3) BIO - Yaourt au chocolat (7) BIO 	<ul style="list-style-type: none"> - Nems aux légumes (1,6) - * Porc au caramel (1,11,6) - Riz - Litchi au sirop 	<p>Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> - * Tartine de chèvre chaud & miel (1,7) - Galette végétale (15) - * Carotte CE2 a la crème (7) - Fromage AOP & fruits sec (7)

Tableau de correspondance des Allergènes

Dans le menu, sous le nom de chaque recette, les allergènes sont identifiés par un chiffre.

- | | | | | | |
|---|--|----------------|----|--|-------------------------------|
| 1 | | Gluten | 9 | | Céleri |
| 2 | | Crustacés | 10 | | Moutarde |
| 3 | | Œufs | 11 | | Sésame |
| 4 | | Poissons | 12 | | Sulfite |
| 5 | | Arachide | 13 | | Lupin |
| 6 | | Soja | 14 | | Mollusque |
| 7 | | Lait | 15 | | Contient multiples allergènes |
| 8 | | Fruits à coque | | | |



* : Produits faits maison

* : regime vegan

Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine professionnelle, situé au Quartier la Clède , Le panorama, 04660 CHAMPTERCIER .
 Entreprise La cuisine de Caro'line
 La gérante: BERNARD Caroline



