

# 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.