

Premier janvier

Le long d'une plage
j'ai cueilli pour vous
des bouquets d'images
des branches de houx
des mots parfumés
et des chants d'oiseaux
pour vous faire aimer
les matins nouveaux.

Michel Beau



Ivan Kostov / Shutterstock.com



un bonnet



un cache-nez

JANVIER

(sur l'air de "la mère michel")

C'est au mois d'janvier
Que j'ai mis mon bonnet,
Que j'ai mis mon manteau,
Que j'ai mis mon cache-nez,
Je n'ai pas mis mes gants,
Tant pis, tant pis pour moi,
Je n'ai pas mis mes gants
Et j'ai un p'tit peu froid
Sur l'air du tra la la la...



un manteau



des gants

MENU - JANVIER 2019

Lundi 7	Maquereaux à la sauce tomate – raviolis gratinés – salade – purée de pommes bio
Mardi 8	Potage de légumes et fromage – petit salé – haricots blancs – clémentine
Jeudi 10	Croisillon à l'emmental – dos de colin grillé – poêlée ratatouille – Babybel – banane
Vendredi 11	Salade composée au bleu – omelette aux oignons – coquille bio – galette frangipane
Lundi 14	Crème de potiron – escalope de dinde – frites – yaourt nature
Mardi 15	Salade de riz au surimi et ananas – rôti de veau – carottes à la crème – edam – carpaccio de kiwi
Jeudi 17	Salade savoyarde – croziflette – tomme de Savoie – fromage blanc aux myrtilles
Vendredi 18	Chou blanc sauce vinaigrette – moules sauce curry – céréales méditerranéennes au beurre – clémentine
Lundi 21	Taboulé – grillade de porc sauce béarnaise – haricots verts persillés – tarte au chocolat
Mardi 22	Potage de légumes – tomates farcies – riz créole – emmental – poire
Jeudi 24	Cèleris sauce mayonnaise – rôti de bœuf – purée de pommes de terre – flan praliné
Vendredi 25	Carottes râpées – quiche aux poireaux et saumon – salade – tomme blanche – banane
Lundi 28	Saucisson ail au beurre – émincé de veau poêlé – coquillettes bio beurre – buche du Pilat - clémentine
Mardi 29	Chou rouge aux lardons – mergez grillées – semoule au beurre – flan nappé caramel
Jeudi 31	Betterave à l'ail – dos de colin lieu façon meunière – riz au beurre – crêpe au sucre
Vendredi 1	Sardines au citron – steak haché – courgette à la crème – fournols – fromage blancs à la confiture

Sous réserve de modification suivant approvisionnement.

Fournisseurs de viande : Origine France (Loi 01/2003)

Viande (bœuf, porc, veau volaille): TRANSGOURMET

Steak haché, Cuisse de poulet : Fournisseur TRANSGOURMET