



Saint-Aubin de Médoc
le village nature

MENU 5 JANVIER AU 6 FÉVRIER



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU 5 AU 9 JANVIER

Surimi mayonnaise **3+1+5**
Cordon bleu **1**
Petit pois
Fruits de saison
Pain, chocolat **3**

Salade coleslaw **1+11**
Papillons légumes et mascarpone **5**
Galette des rois **1+3+5**
Yaourt, biscuit

Salade marco polo **3+1+4**
Sauté de porc à l'indienne
Poêlée potiron/Courgettes
Yaourt Skyr nature
Compote, biscuit

Carottes rapées
Boulbœuf à la tomate
Pommes sautées
Galette des rois **1+3+5**
Pain, fromage

Quiche lorraine **3+1+5**
Colin sauce bonne-femme **4+5**
Blé aux légumes **3**
Fruits de saison
Chocolatine

SEMAINE DU 12 AU 16 JANVIER

Soupe de légumes
Escalope de dinde cajun
Haricots beurre persillés
Clémentines
Pain, nutella **3**

Cèleri rémoulade aux noix **1+11+2+9**
Rougail veggi
Riz blanc
Yaourt arôme **5**
Clémentine, biscuit

Sardine citron **4**
Rôti de porc braisé
Choux fleur gratinés
Tarte aux pommes
Pain, fromage

Salade palmier/maïs **13**
Bœuf bourguignon
Purée maison **5**
Mont blanc vanille **5**
Compote de pommes, biscuit

Friand fromage **5+3**
Saumon aux poireaux **4+5**
Céréales asiatiques **10**
Banane
Clémentine, biscuit

SEMAINE DU 19 AU 23 JANVIER

Pizza **3+5**
Sauté de poulet au cidre
Haricots verts
Fromage blanc aux fruits **5**
Pain, Kiri

Œufs mayonnaise **1+11**
Lasagnes bolognaise **3+5**
Salade verte
Mimolette/pomme **5**
Croissant

Salade Landaise
Rôti de veau financière **5**
Lentilles
Compote de poires
Yaourt/biscuit **5**

Soupe de carottes au curry **5**
Sauté de porc à la moutarde **11**
Ecrasé de butternut **5**
Ile flottante **1+5**
Yaourt à boire, biscuit

Saucisson à l'ail
Brandade de morue **4**
Salade verte
Orange/orange sanguine
Pain, chocolat

SEMAINE DU 26 AU 30 JANVIER

Crêpe fromage **3+5**
Escalope de porc persillée
Carottes/pdt au curcuma
Clémentine
Pain, fromage

Avocat vinaigrette
Emincé veggi madras **2**
Semoule parfumée
Suisses fruités **5**
Compote poires, biscuit

Crème Dubarry **5**
Sauté de veau Marengo
Pommes vapeur
Panna cotta à la mangue **5**
Pain, emmental **5**

Salade Niçoise **1**
Filet de poulet au miel et raisins
Pennes
Compote pom/coing
Délice pépète de chocolat

Carottes aux amandes **2**
Colin meunière **4**
Duo choux/brocolis
Corbeille de fruits
Pain, babybel

Menu végétarien

Produit bio

Poisson frais

Label Rouge

Viande haute valeur environnementale



Menu Janvier



Pain bio servi tous les jours

1 = Œufs / 2 = Fruits à coques / 3 = Gluten / 4 = Poisson / 5 = Lait / 6 = Crustacés / 7 = Mollusques / 8 = Arachide / 9 = Céleris / 10 = Sésame / 11 = Moutarde / 12 = Soja / 13 = Sulfite / 14 = Lupin

L'ensemble des plats servis est susceptible de contenir des traces d'allergènes. Seuls les ingrédients allergènes entrant dans la composition des plats sont mentionnés sur le menu. Pour les régimes sans porc, le plat de base est remplacé par des œufs ou un cordon bleu. Les menus sont susceptibles de varier en fonction de nos approvisionnements.