

Déjeuner

	lun. 05/01	mar. 06/01	mer. 07/01	jeu. 08/01	ven. 09/01	sam. 10/01	dim. 11/01
Entrée	Salade coleslaw	Céleri vinaigrette	Salade de maïs et betteraves 	Oeuf dur bio 	Taboulé	Quiche aux légumes	Poireaux vinaigrette
Plat	Rôti de dinde Tortillons	Omelette nature Carottes vichy 	Steak haché de veau Pommes de terre persillées 	Escalope de porc Lentilles cuisinées 	Filet de colin Sauce au beurre blanc Wok de légumes 	Rôti de porc Pommes vapeur 	Saumonette Sauce à l'Armoricaine Purée de carottes
Fromage	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Fromage blanc nature
Dessert	Fruit de saison HVE 	Flan chocolat bio 	Fruit de saison bio 	Riz au lait	Banane 	Fruit de saison HVE 	Flan pâtissier

Dîner

	lun. 05/01	mar. 06/01	mer. 07/01	jeu. 08/01	ven. 09/01	sam. 10/01	dim. 11/01
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Velouté de légumes	Crème de potiron	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Minestrone
Dessert	Crème dessert café 	Fruit de saison 	Pruneaux au sirop 	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé 	Compote pomme abricot 	Fruit de saison

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Viandes de France : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Certification environnementale niveau 2 : Produit issu de l'agriculture biologique : Pêche Durable : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 12/01	mar. 13/01	mer. 14/01	jeu. 15/01	ven. 16/01	sam. 17/01	dim. 18/01
Entrée	Salade de pois chiches 	Salade verte bio 	Macédoine de légumes bio 	Betteraves	Carottes râpées 	1/2 pamplemousse	Poivrons à l'huile
Plat	Lasagnes bolognaise 	Chili con carne Riz pilaf bio 	Escalope de volaille Brocolis bio 	Rôti de porc Pommes vapeur 	Blanquette de colin Ebly pilaf 	Steak haché de boeuf Sauce échalotes Choux de Bruxelles 	Escalope de porc grillée Pommes vapeur
Fromage	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Yaourt nature 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Petit suisse
Dessert	Fruit de saison HVE 	Yaourt aromatisé bio 	Fruit de saison HVE 	Compote pomme abricot 	Fromage blanc aux fruits	Banane 	Paris Brest

Dîner

	lun. 12/01	mar. 13/01	mer. 14/01	jeu. 15/01	ven. 16/01	sam. 17/01	dim. 18/01
Potage	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Crème de brocolis	Velouté clamart 	Crème de veau	Potage paysan
Dessert	Riz au lait	Compote	Dany vanille 	Petits suisses aromatisés 	Fruit de saison 	Crème dessert café 	Fruit de saison

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Certification environnementale niveau 2 : Viandes de France : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Produit issu de l'agriculture biologique : Pêche Durable : Région Ultra Périphérique : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 19/01	mar. 20/01	mer. 21/01	jeu. 22/01	ven. 23/01	sam. 24/01	dim. 25/01
Entrée	Salade de pois chiches 	Betteraves bio 	Salade coleslaw	Oeuf dur 	Salade de maïs et haricots rouge	Carottes râpées 	Salade d'artichauts
Plat	Steak haché de veau Semoule bio 	Escalope de porc grillée Purée de carottes bio 	Sauce carbonara au poulet Penne	Rôti de boeuf Pommes vapeur 	Filet de colin à l'aneth Chou fleur 	Steak haché de boeuf Sauce forestière Haricots beurre 	Sauté de volaille LR Sauce normande Gnocchi à la romaine
Fromage	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Yaourt nature
Dessert	Fruit de saison HVE 	Fromage blanc nature Coupelle de miel	Liégeois café 	Crème dessert chocolat bio 	Fruit de saison bio 	Fruit de saison HVE 	Mille-feuilles

Dîner

	lun. 19/01	mar. 20/01	mer. 21/01	jeu. 22/01	ven. 23/01	sam. 24/01	dim. 25/01
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Potage de légumes	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Dessert	Petits suisses aromatisés 	Fruit de saison 	Compote pomme abricot 	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé 	Semoule au lait 	Compote pomme banane

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Certification environnementale niveau 2 : Produit issu de l'agriculture biologique : Haute Valeur Environnementale : Origine France : Label Rouge : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 26/01	mar. 27/01	mer. 28/01	jeu. 29/01	ven. 30/01	sam. 31/01	dim. 01/02
Entrée	Taboulé	Mini nem	Salade piémontaise à l'oeuf	Céleri rémoulade 	Salade de lentilles bio 	Crêpe aux champignons	Poireaux sauce gribiche
Plat	Rôti de porc Flageolets 	Omelette nature Riz cantonnais s/jambon bio 	Escalope de volaille Haricots beurre 	Daube de boeuf Coquillettes	Parmentier de poisson 	Escalope de porc Choux de Bruxelles 	Steak haché de veau Sauce forestière Pommes boulangères
Fromage	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Fromage blanc nature
Dessert	Fruit de saison HVE 	Liégeois vanille 	Fromage blanc nature Confiture	Fruit de saison bio 	Compote de pomme 	Crème dessert chocolat bio 	Eclair à la vanille

Dîner

	lun. 26/01	mar. 27/01	mer. 28/01	jeu. 29/01	ven. 30/01	sam. 31/01	dim. 01/02
Potage	Potage de butternut	Velouté de tomates	Velouté clamart 	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
Dessert	Faisselle 	Fruit de saison 	Compote pomme abricot 	Yaourt aromatisé 	Mousse au citron	Fruit de saison 	Cocktail de fruits

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Viandes de France



: Certification environnementale niveau 2



: Origine France



: Haute Valeur Environnementale



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Pêche Durable



: Fruits et légumes de saison

Fruits et légumes de saison