

## Déjeuner

	lun. 05/01	mar. 06/01	mer. 07/01	jeu. 08/01	ven. 09/01	sam. 10/01	dim. 11/01
<b>Entrée</b>	Salade coleslaw	Céleri vinaigrette	Salade de maïs et betteraves 	Oeuf dur bio 	Taboulé	Quiche aux légumes	Poireaux vinaigrette
<b>Plat</b>	Rôti de dinde  Tortillons	Omelette nature  Carottes vichy 	Steak haché de veau Pommes de terre persillées 	Escalope de porc grillée  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
<b>Fromage</b>	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Fromage blanc nature 
<b>Dessert</b>	Fruit sans sucre	Faisselle 	Fruit sans sucre	Petit suisse 	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

## Dîner

	lun. 05/01	mar. 06/01	mer. 07/01	jeu. 08/01	ven. 09/01	sam. 10/01	dim. 11/01
<b>Potage</b>	Crème de céleri	Crème de volaille	Velouté de légumes	Crème de potiron	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Minestrone
<b>Dessert</b>	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre	Compote pomme pruneaux	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Compote pomme abricot 	Fruit sans sucre

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.

## Déjeuner

	lun. 12/01	mar. 13/01	mer. 14/01	jeu. 15/01	ven. 16/01	sam. 17/01	dim. 18/01
<b>Entrée</b>	Salade de pois chiches 	Salade verte bio 	Macédoine de légumes bio 	Betteraves	Carottes râpées 	1/2 pamplemousse	Poivrons à l'huile
<b>Plat</b>	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 
<b>Fromage</b>	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Yaourt nature 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Petit suisse 
<b>Dessert</b>	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Compote pomme abricot 	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

## Dîner

	lun. 12/01	mar. 13/01	mer. 14/01	jeu. 15/01	ven. 16/01	sam. 17/01	dim. 18/01
<b>Potage</b>	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Crème de brocolis	Velouté clamart 	Crème de veau	Potage paysan
<b>Dessert</b>	Yaourt nature 	Compote pomme pêche	Faisselle 	Petits suisses natures 	Fruit sans sucre	Faisselle 	Fruit sans sucre

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.

## Déjeuner

	lun. 19/01	mar. 20/01	mer. 21/01	jeu. 22/01	ven. 23/01	sam. 24/01	dim. 25/01
<b>Entrée</b>	Salade de pois chiches 	Betteraves bio  	Salade coleslaw	Oeuf dur 	Salade de maïs et haricots rouge	Carottes râpées 	Salade d'artichauts
<b>Plat</b>	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
<b>Fromage</b>	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Yaourt nature 
<b>Dessert</b>	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Yaourt nature 	Petit suisse 	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre







## Dîner

	lun. 19/01	mar. 20/01	mer. 21/01	jeu. 22/01	ven. 23/01	sam. 24/01	dim. 25/01
<b>Potage</b>	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Potage de légumes	Crème d'asperge	Soupe au pistou
<b>Dessert</b>	Petit suisse 	Fruit sans sucre	Compote pomme abricot 	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Faisselle 	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  : Origine France  : Viandes de France  : Label Rouge  : Haute Valeur Environnementale

## Déjeuner

	lun. 26/01	mar. 27/01	mer. 28/01	jeu. 29/01	ven. 30/01	sam. 31/01	dim. 01/02
<b>Entrée</b>	Taboulé	Mini nem	Salade piémontaise à l'oeuf	Céleri rémoulade 	Salade de lentilles bio 	Crêpe aux champignons	Poireaux sauce gribiche
<b>Plat</b>	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 
<b>Fromage</b>	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Fromage blanc nature 
<b>Dessert</b>	Fruit sans sucre	Faisselle 	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre	Compote de pomme  	Yaourt nature 	Pâtisserie sans sucre

## Dîner

	lun. 26/01	mar. 27/01	mer. 28/01	jeu. 29/01	ven. 30/01	sam. 31/01	dim. 01/02
<b>Potage</b>	Potage de butternut	Velouté de tomates	Velouté clamart 	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
<b>Dessert</b>	Faisselle 	Fruit sans sucre	Compote pomme abricot 	Yaourt nature 	Petit suisse 	Fruit sans sucre	Compote pomme fraise

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.