

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	Rillettes de thon	Salade de maïs et betteraves 	Oeuf dur bio 	Taboulé	Quiche lorraine	Terrine de poisson
Plat	Boulettes de dinde au curry Tortillons	Pané de blé épinards Carottes vichy 	Paupiette de veau normande Pommes de terre persillées 	Saucisse de Toulouse IGP Lentilles cuisinées 	Filet de colin Sauce au beurre blanc Wok de légumes 	Palette à la diable Pommes crispy	Saumonette Sauce à l'Armoricaïne Purée de carottes
Fromage	Gouda bio 	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio 	Camembert bio 	Edam bio 	Vache grosjean	Saint nectaire
Dessert	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
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Velouté de légumes	Crème de potiron	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Minestrone
Dessert	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.



: Viandes de France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Certification environnementale niveau 2



: Appellation d'Origine Protégée



: Indication Géographique

Protégée : Pêche Durable : Haute Valeur Environnementale

Déjeuner

	lun. 12/01	mar. 13/01	mer. 14/01	jeu. 15/01	ven. 16/01	sam. 17/01	dim. 18/01
Entrée	Rosette	Salade verte bio 	Macédoine de légumes bio 	Tarte au fromage	Carottes râpées 	1/2 pamplemousse	Terrine de campagne
Plat	Lasagnes bolognaise 	Chili con carne Riz pilaf bio 	Paupiette de lapin à la lyonnaise Brocolis bio 	Rôti de porc Pommes noisettes	Blanquette de colin Ebly pilaf 	Fricadelle Sauce échalotes Choux de Bruxelles 	Tripes cuisinées Pommes vapeur
Fromage	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio 	Tomme blanche 	Emmental bio 	Tomme noire 	Saint Paulin bio
Dessert	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
Potage	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Crème de brocolis	Velouté clamart 	Crème de veau	Potage paysan
Dessert	Yaourt nature 	Compote pomme pêche	Faisselle 	Petits suisses naturels 	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.

: Viandes de France : Appellation d'Origine Protégée : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable

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	Feuilleté Dubarry	Rillettes de porc
Plat	Boulettes d'agneau Sauce à l'orientale Semoule bio 	Jambon braisé Purée de carottes bio 	Farce carbonara Penne	Rôti de boeuf Pommes crispy	Paupiette de poisson Sauce à l'aneth Chou fleur 	Raviolis au bœuf Sauce aux cèpes	Sauté de volaille LR Sauce normande Gnocchi à la romaine
Fromage	Tomme blanche 	Saint Paulin bio 	Coulommiers 	Tomme noire 	Bleu français 	Gouda bio 	Roquefort pointe
Dessert	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
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Dessert	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 : Viande de porc Française : Label Rouge : Appellation d'Origine Protégée : 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
Entrée	Taboulé	Mini nem	Salade piémontaise à l'oeuf	Céleri rémoulade 	Salade de lentilles bio 	Crêpe aux champignons	Poireaux sauce gribiche
Plat	Saucisses potée Flageolets 	Omelette nature  Riz cantonnais s/jambon bio 	Cordon bleu  Haricots beurre 	Daube de boeuf  Coquillettes	Parmentier de poisson 	Jambonneau  Choux de Bruxelles 	Alouette de boeuf Sauce forestière Pommes boulangères 
Fromage	Brie 	Emmental bio  	Rondelé aux noix 	Edam bio  	Saint nectaire 	Tomme noire 	Cantal AOP 
Dessert	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
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 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.

 : Certification environnementale niveau 2  : Origine France  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Viandes de France  : Pêche Durable  : Appellation d'Origine Protégée  :
Haute Valeur Environnementale