

## 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	Rillettes de thon	Salade de maïs et betteraves 	Oeuf dur bio 	Taboulé	Quiche au fromage	Terrine de poisson
<b>Plat</b>	Boulettes végétales Tortillons	Pané de blé épinards Carottes vichy 	Paupiette de poisson Pommes de terre persillées 	Filet de colin  Sauce arlequin Lentilles cuisinées 	Filet de colin  Sauce au beurre blanc Wok de légumes 	Filet de colin  Sauce moutarde Pommes crispy	Saumonette  Sauce à l'Armoricaine Purée de carottes
<b>Fromage</b>	Gouda bio 	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio 	Camembert bio 	Edam bio 	Vache grosjean	Saint nectaire 
<b>Dessert</b>	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
<b>Potage</b>	Crème de céleri	Potage de légumes	Velouté de légumes	Crème de potiron	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Minestrone
<b>Dessert</b>	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.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Certification environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine Protégée : Pêche  
Durable : Région Ultra Périphérique : 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
<b>Entrée</b>	Terrine de légumes	Salade verte bio 	Macédoine de légumes bio 	Tarte au fromage	Carottes râpées 	1/2 pamplemousse	Poivrons à l'huile
<b>Plat</b>	Lasagnes ricotta épinards	Omelette basquaise Riz pilaf bio 	Paupiette de saumon Brocolis bio 	Filet de colin  Sauce citron Pommes noisettes	Blanquette de colin  Ebly pilaf 	Filet de colin  Sauce échalotes Choux de Bruxelles 	Fricassée de colin  Sauce tomate Pommes vapeur 
<b>Fromage</b>	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio 	Tomme blanche 	Emmental bio 	Tomme noire 	Saint Paulin bio 
<b>Dessert</b>	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
<b>Potage</b>	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Crème de brocolis	Velouté clamart 	Potage de légumes	Potage paysan
<b>Dessert</b>	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.



: Appellation d'Origine Protégée



: Haute Valeur Environnementale



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Pêche Durable



: Certification environnementale niveau 2

2









: 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
<b>Entrée</b>	Salade de pois chiches 	Betteraves bio  	Salade coleslaw	Oeuf dur 	Salade de maïs et haricots rouge	Feuilleté Dubarry	Salade d'artichauts
<b>Plat</b>	Boulettes végétales Semoule bio 	Omelette basquaise Purée de carottes bio 	Thon à la catalane Penne	Filet de colin meunière   Pommes crispy	Paupiette de poisson Sauce à l'aneth Chou fleur 	Raviolis ricotta épinards	Filet de colin  Sauce Basquaise Gnocchi à la romaine
<b>Fromage</b>	Tomme blanche 	Saint Paulin bio  	Coulommiers 	Tomme noire 	Bleu français 	Gouda bio  	Roquefort pointe 
<b>Dessert</b>	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
<b>Potage</b>	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Soupe au pistou
<b>Dessert</b>	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



: Origine France




: Haute Valeur Environnementale



: Pêche Durable



: Appellation d'Origine

Protégée  : 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
<b>Entrée</b>	Taboulé	Céleri rémoulade 	Salade piémontaise à l'oeuf	Céleri rémoulade 	Salade de lentilles bio 	Crêpe aux champignons	Poireaux sauce gribiche
<b>Plat</b>	Pané de blé Flageolets 	Omelette nature  Riz cantonnais s/jambon bio 	Filet de colin pané  Haricots beurre 	Thon à la catalane Coquillettes	Parmentier de poisson 	Filet de colin  Sauce moutarde Choux de Bruxelles 	Paupiette de saumon Pommes boulangères 
<b>Fromage</b>	Brie 	Emmental bio  	Rondelé aux noix 	Edam bio  	Saint nectaire 	Tomme noire 	Cantal AOP 
<b>Dessert</b>	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
<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 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.

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