

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'Armoricaine Purée de carottes
Fromage	Gouda bio 	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio 	Camembert bio 	Edam bio 	Vache grosjean	Saint nectaire
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 : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Certification environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine Protégée : Indication Géographique 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
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 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 pomme pêche	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.

: Viandes de France : Appellation d'Origine Protégée : Haute Valeur Environnementale : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Certification environnementale niveau 2 : 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	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 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 de courgettes et basilic	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson	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 : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Viandes de France : Label Rouge : 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
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 	Jamonneau 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 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.

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