



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 	Pané de blé épinards 	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
Tortillons	Carottes vichy					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 Périmétrique : 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 CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2	1/2 pamplemousse	Terrine de campagne
Plat	Lasagnes bolognaise 	Chili con carne MSC	Paupiette de lapin à la lyonnaise Brocolis bio 	Rôti de porc Pommes noisettes	Blanquette de colin Eby pilaf 	Fricadelle Sauce échalotes Choux de Bruxelles 	Tripes cuisinées Pommes vapeur
Fromage	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio Origine France	Tomme blanche 	Emmental bio Origine France	Tomme noire 	Saint Paulin bio Origine France
Dessert	Fruit de saison HVE 	Yaourt aromatisé bio Origine France	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.



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 	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.



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 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



restauration collective

Appellation d'Origine Protégée



: Fruits et légumes de saison