

Déjeuner

lun. 05/01
GALETTE DES ROIS

mar. 06/01

mer. 07/01

jeu. 08/01

ven. 09/01

Entrée

Salade coleslaw
Salade de cœurs de palmiers

Houmous vert (petits pois, menthe)

Salade de maïs et betteraves



Oeuf dur bio



Taboulé

Plat

Boulettes de dinde au curry



Petits pois



Tortillons

Pané de blé épinards

Carottes vichy



Riz pilaf

Paupiette de veau normande
Pommes de terre persillées



Haricots verts



Coquillettes bio



Sauce napolitaine

Salade verte mélangée bio



Filet de colin au beurre blanc



Wok de légumes



Plat de substitution

Boulettes végétales

Paupiette de poisson

Filet de poulet



Au jus

Fromage

Rondelé nature bio



Emmental bio



Saint Paulin bio



Tomme catalane à la coupe



Yaourt nature bio



Dessert

Galette des Rois

Flan bio au chocolat



Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



Compote de pêche bio



Galette Saint Michel bio



Goûter

lun. 05/01

mar. 06/01

mer. 07/01

jeu. 08/01

ven. 09/01

*

Yaourt nature



Pain

Purée de pêche

Fruit de saison



Purée de poire

**

BN fraise

Barre de chocolat

Madeleine

Barre de céréales

Pain

Lait
Sirop de grenadine

Fromage à tartiner

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



: Certification environnementale niveau 2



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Appellation d'Origine Protégée



: Pêche Durable



:

Déjeuner

	lun. 12/01	mar. 13/01	mer. 14/01	jeu. 15/01	ven. 16/01
Entrée	Rosette	Velouté de légumes bio	Macédoine de légumes	Tarte au fromage	Carottes râpées
					Concombre vinaigrette
Plat	Lasagnes bolognaise	Chili végétal Riz pilaf bio	Crispy d'or Brocolis bio	Rôti de porc	Blanquette de colin
			Semoule bio	Julienne de légumes	Ebly bio
				Pommes noisettes	Courgettes sautées
Plat de substitution	Lasagnes ricotta épinards			Filet de colin	Blanquette de volaille
Fromage	Cantal à la coupe	Saint moret bio	Camembert bio à la coupe	Yaourt nature bio	Vache qui rit bio
	Fruit de saison bio	Yaourt aromatisé vanille bio		Compote pomme banane bio	
Dessert	Compote pomme fraise bio	Petits suisses aromatisés bio	Fruit de saison bio	Compote pomme abricot bio	Crème dessert chocolat bio

Goûter

	lun. 12/01	mar. 13/01	mer. 14/01	jeu. 15/01	ven. 16/01
*	Purée de pêche	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Purée pomme abricot	Purée de pêche
**	Madeleine	Petits beurre	Mini roulé à la confiture	Pain	Pain au lait
***				Coupelle de confiture	Barre de chocolat

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

Déjeuner

	lun. 19/01	mar. 20/01	mer. 21/01	jeu. 22/01	ven. 23/01
Entrée	Salade de pois chiches 	Betteraves bio 	Salade coleslaw	Salade verte mélangée Macédoine de légumes 	Salade de maïs et haricots rouge
Plat	Boulettes d'agneau Sauce à l'orientale Semoule Légumes couscous	Omelette bio nature Purée de carottes bio 	Penne Sauce carbonara 	Jambon blanc LR Pommes crispy Haricots verts 	Batonnets de colin Chou fleur persillé Riz pilaf
Plat de substitution	Boulettes végétales		Filet de colin Sauce tomate	Filet de colin meunière 	Paupiette de veau
Fromage	Le carré président bio 	Petit suisse sucré 	Coulommiers bio à la coupe 	Chanteneige bio 	Taleggio AOP à la coupe
Dessert	Compote de pommes bio Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio Compote pomme abricot bio 	Chou à la crème vanille	Fruit de saison bio Purée pomme banane bio 	Yaourt aromatisé bio Petits suisses aromatisés bio

Goûter

	lun. 19/01	mar. 20/01	mer. 21/01	jeu. 22/01	ven. 23/01
*	Purée pomme banane	Fruit de saison 	Compote pomme cerise	Petit suisse aromatisés	Purée pomme pruneaux
**	Brioche tranchée	Pain	Pain	Mini roulé à la confiture	Petits beurre
***	Coupelle de confiture	Barre de chocolat	Fromage à tartiner		

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



: Pêche Durable



: 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
Entrée	Potage de butternut bio 	Mini nem	Salade piémontaise à l'oeuf	Céleri rémoulade 	Salade de lentilles
Plat	Saucisses knack Flageolets Brunoise de légumes	Riz cantonnais s/jambon bio 	Cordon bleu Haricots beurre Boulgour pilaf	Daube de boeuf Coquillettes Carottes sautées 	Parmentier de poisson
Plat de substitution	Galette de soja		Filet de colin pané 	Filet de colin Sauce provençale	Hachis parmentier
Fromage	Brie bio à la coupe 	Fromage blanc bio 	Gouda bio 	Edam bio 	Saint nectaire
Dessert	Yaourt aromatisé bio 	Fruit de saison bio Compote de pêche bio 	Compote pomme abricot bio 	Tarte aux pommes	Fruit de saison bio Compote de pommes bio

Goûter

	lun. 26/01	mar. 27/01	mer. 28/01	jeu. 29/01	ven. 30/01
*	Brioche aux pépites de chocolat	Flamby	Fruit de saison 	Purée pomme banane	Purée pomme fraise
**	Lait	Barre de céréales	Galettes St Michel	Pain	Quatre quart
***	Sirop de grenadine			Fromage à tartiner	

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 : Certification environnementale niveau 2 : Origine France : Viandes de France : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison