



Déjeuner

lun. 05/01
GALETTE DES ROIS

mar. 06/01

jeu. 08/01

ven. 09/01

Entrée	Salade coleslaw	Houmous vert (petits pois, menthe)	Oeuf dur bio  	Taboulé
Plat	Boulettes de dinde au curry  Petits pois  Tortillons	Pané de blé épinards Carottes vichy  Riz pilaf	Coquillettes bio  Sauce napolitaine Salade verte mélangée bio  	Filet de colin au beurre blanc  Wok de légumes 
Plat de substitution	Boulettes végétales			Filet de poulet  Au jus
Fromage	Rondelé nature bio 	Emmental bio  	Tomme catalane à la coupe 	Yaourt nature bio  
Dessert	Galette des Rois	Flan bio au chocolat 	Fruit de saison bio 	Galette Saint Michel bio 


Goûter

lun. 05/01

mar. 06/01

jeu. 08/01

ven. 09/01

*	Yaourt nature 	Pain	Fruit de saison 	Purée de poire
**	BN fraise	Barre de chocolat	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	jeu. 15/01	ven. 16/01
Entrée	Rosette	Velouté de légumes bio 	Tarte au fromage	Carottes râpées
Plat	Lasagnes bolognaise 	Chili végétal Riz pilaf bio 	Rôti de porc Julienne de légumes Pommes noisettes 	Blanquette de colin Ebly bio Courgettes sautées
Plat de substitution	Lasagnes ricotta épinards		Filet de colin Sauce citron	Blanquette de volaille
Fromage	Cantal à la coupe 	Saint moret bio 	Yaourt nature bio 	Vache qui rit bio
Dessert	Fruit de saison bio 	Yaourt aromatisé vanille bio 	Compote pomme banane bio 	Crème dessert chocolat bio

Goûter

	lun. 12/01	mar. 13/01	jeu. 15/01	ven. 16/01
*	Purée de pêche	Yaourt aromatisé 	Purée pomme abricot 	Purée de pêche
**	Madeleine	Petits beurre	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



:

Déjeuner

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

Goûter

	lun. 19/01	mar. 20/01	jeu. 22/01	ven. 23/01
*	Purée pomme banane	Fruit de saison 	Petit suisse aromatisés	Purée pomme pruneaux
**	Brioche tranchée	Pain	Mini roulé à la confiture	Petits beurre
***	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.



: Certification environnementale niveau 2



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Label Rouge



: Pêche Durable



: Appellation d'Origine Protégée



: Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 26/01	mar. 27/01	jeu. 29/01	ven. 30/01
Entrée	Potage de butternut bio 	Mini nem	Céleri rémoulade 	Salade de lentilles
Plat	Saucisses knack Flageolets Brunoise de légumes	Riz cantonnais s/jambon bio 	Daube de boeuf Coquillettes Carottes sautées 	Parmentier de poisson
Plat de substitution	Galette de soja		Filet de colin Sauce provençale	Hachis parmentier
Fromage	Brie bio à la coupe 	Fromage blanc bio 	Edam bio 	Saint nectaire
Dessert	Yaourt aromatisé bio 	Fruit de saison bio 	Tarte aux pommes	Fruit de saison bio

Goûter

	lun. 26/01	mar. 27/01	jeu. 29/01	ven. 30/01
*	Briochette aux pépites de chocolat	Flamby	Purée pomme banane	Purée pomme fraise
**	Lait	Barre de céréales	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