



SAINT ANDRE UNE FAIM DE LOUP

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



Pané de blé épinards
Carottes vichy



Coquillettes bio



Sauce napolitaine
Salade verte mélangée bio

Filet de colin au beurre blanc



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



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





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



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



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
Sémoule
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



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



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



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



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 Durable

: Viandes de France

: Pêche

