

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



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



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







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  

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 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

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