



Déjeuner

	lun. 04/01	mar. 05/01	mer. 06/01	jeu. 07/01	ven. 08/01
Entrée	Betteraves bio  	Rillettes de thon	Salade de chou rouge 	Crêpe au fromage 	Potage Dubarry 
Plat	Sauce bolognaise bio   Macaroni bio   Emmental rapé bio  	Poulet rôti aux herbes LR  Petits pois à la française bio  	Parmentier de Colin 	Rôti de porc LR   Brocolis sautés bio 	Risotto aux petits légumes
Plat de substitution	Sauce napolitaine	Pané de blé	Purée de pommes de terre Haricots verts	Pommes vapeur	
Fromage	Yaourt nature bio  	Edam bio  	Saint Paulin à la coupe 	Petit suisse bio  	Emmental bio à la coupe 
Dessert	Fruit de saison bio  	Brioche des rois	Petits suisses aromatisés bio  	Salade de fruits frais bio  	Compote de pomme bio  

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

 : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Viandes de France  : Fruits et légumes de saison  : Label Rouge  : Pêche Durable  : Fait sur place



Déjeuner

	lun. 11/01	mar. 12/01	mer. 13/01	jeu. 14/01	ven. 15/01
Entrée	Salade coleslaw	Salade d'ébly bio 	Salade de maïs	Pizza marguerite	Oeuf dur bio
Plat	Cordon bleu de dinde Spaghettis bio Sauce tomate bio Parmesan	Omelette bio nature Carottes bio 	Emincé de veau Aux olives Pommes de terre persillées	Ratatouille Polenta crémeuse bio 	Aioli de colin Légumes vapeur
Plat de substitution	Pané de blé		Boulettes de sarrasin et lentilles		Omelette aux fines herbes
Fromage	Tomme blanche 	Petit suisse 	Gouda	Yaourt nature bio 	Camembert bio
Dessert	Glace	Fruit de saison bio 	Yaourt aromatisé bio 	Duo de fruits de saison 	Compote pomme fraise bio

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Origine France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Fruits et légumes de saison































: Fait sur place



: Pêche Durable



Déjeuner

	lun. 18/01	mar. 19/01	mer. 20/01	jeu. 21/01	ven. 22/01
Entrée	Salade de lentilles 	Salade verte mélangée bio  	Céleri rémoulade	Betteraves vinaigrette 	Potage du soleil
Plat	Aiguillettes de blé, carottes Brocolis sautés	Steak haché de boeuf bio   Purée de pommes de terre bio 	Sauté de porc LR  Sauce charcutière Carottes jeunes	Paella au poulet LR  Riz valencienne bio 	Filet de colin pané  Chou fleur
Plat de substitution		Galette de quinoa à la provençale	Haricots blancs cuisinés	Riz safrané Piperade	Croque fromage
Fromage	Brie bio à la coupe  	Gouda bio  	Emmental bio  	Carré frais bio  	Saint paulin à la coupe bio  
Dessert	Pomme cuite bio à la cannelle 	Petit suisse aromatisé bio  	Beignet aux pommes	Fruit de saison bio  	Compote de poire bio  

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Origine France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Viandes de France



: Label Rouge



: Fruits et légumes de saison



: Pêche Durable



Déjeuner

lun. 25/01
MENU INDIEN

mar. 26/01

mer. 27/01

jeu. 28/01

ven. 29/01

Entrée

Salade indienne aux pois chiches

Carottes râpées bio



Betteraves vinaigrette



Mousse de foie
Cornichon

Macédoine de légumes

Plat

Falafels
Riz bio



Hachis parmentier



Rôti de dinde LR



Petits pois



Daube de boeuf provençale
bio



Carottes bio



Filet de lieu frais



Au four
Pommes crispy

Plat de substitution

Hachis parmentier végétal
aux lentilles

Papillons



Pistou

Polenta crémeuse

Omelette nature



Fromage

Yaourt nature bio



Camembert bio



Saint moret bio



Petit suisse bio



Gouda bio à la coupe



Dessert

Fruit de saison bio



Yaourt aux fruits mixés bio



Crème dessert vanille bio



Gâteau anniversaire

Salade de fruits de saison

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Fruits et légumes de saison



: Viande bovine Française



: Label Rouge



: Viandes de France



: Poisson