



Déjeuner

mar. 03/01

mer. 04/01

jeu. 05/01

ven. 06/01

Entrée

Carottes râpées



Salade verte



Macédoine de légumes

Potage crécy bio



Plat

Boulettes de boeuf
Fusilli
Emmental rapé

Bouchée financière
Riz pilaf

Rôti de porc LR
Brocolis sautés bio



Crêpe au fromage
Pommes noisettes

Plat de substitution

Boulettes végétales

Quenelles natures

Omelette nature



Fromage

Brie à la coupe

Dessert

Compote de pomme



Petits suisses aromatisés bio



Fruit de saison HVE



Fruit 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.

: Origine France
 : Fait sur place
 : Haute Valeur Environnementale
 : Produit issu de l'agriculture biologique
 : Label Rouge
 : Fruits et légumes de saison



Déjeuner

	lun. 09/01	mar. 10/01	mer. 11/01	jeu. 12/01	ven. 13/01
Entrée	Salade coleslaw	Salade d'ébly bio 	Salade de maïs	Oeuf dur bio 	Pizza marguerite
Plat	Cordon bleu de dinde Petits pois 	Omelette bio nature Carottes vichy bio 	Paupiette de veau Aux olives Pommes de terre persillées	Gratin de coquillettes au fromage	Colin façon stockfish
Plat de substitution	Croque fromage		Quiche chèvre tomate		Pommes vapeur Courgettes sautées
Fromage	Petit suisse sucré 	Emmental bio à la coupe 			
Dessert	Galette des Rois	Fruit de saison bio 	Yaourt aromatisé bio 	Banane 	Flamby

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 : Certification environnementale niveau 2 : Produit issu de l'agriculture biologique : Fruits et légumes de saison :

Région Ultra Périphérique

Déjeuner

	lun. 16/01	mar. 17/01	mer. 18/01	jeu. 19/01	ven. 20/01
Entrée	Salade de lentilles aux échalotes	Salade verte bio	Céleri rémoulade	Betteraves	Taboulé
Plat	Croque fromage Courgettes sautées	Steak haché de boeuf bio Purée de pommes de terre bio	Chipolatas grillées Haricots blancs bio cuisinés	Cuisse de poulet Sauce à l'estragon Riz	Batonnets de colin Chou fleur bio
Plat de substitution		Galette de quinoa à la provençale	Omelette au fromage	Flan de carottes	Pommes vapeur
Fromage	Cantal AOP	Saint moret bio			
Dessert	Madeleine	Compote pomme fraise bio	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert chocolat

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.

: Appellation d'Origine Protégée : Produit issu de l'agriculture biologique : Viandes de France : Origine France : Fruits et légumes de saison : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable

Déjeuner

lun. 23/01
NOUVEL AN CHINOIS

mar. 24/01

mer. 25/01

jeu. 26/01

ven. 27/01

Entrée

Mini nem

Mousse de foie
Cornichon

Quiche lorraine

Velouté du potager bio

Macédoine de légumes

Plat

Boulettes végétales
Sauce curry
Riz aux petits légumes bio


Hachis parmentier


Rôti de dinde

Haricots beurre

Tortellini ricotta épinards bio
Emmental rapé bio



Filet de colin meunière

Purée de courgettes


Plat de substitution

Samoussa aux légumes

Purée de pois chiche
Hachis parmentier végétal
aux lentilles

Tarte au fromage
Aiguillettes de blé et carottes

Croque fromage

Fromage

Petit suisse sucré


Chanteneige bio



Dessert

Nougat chinois







Yaourt aux fruits bio

Crème dessert vanille bio


Gâteau anniversaire
Tarte au chocolat

Fruit de saison HVE


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  : Pêche Durable  : Certification environnementale niveau 2  : Haute Valeur Environnementale