

## Déjeuner

lun. 05/01  
GALETTE DES ROIS

mar. 06/01

mer. 07/01

jeu. 08/01

ven. 09/01

### Entrée

Salade coleslaw

Houmous vert (petits pois,  
menthe)

Salade de maïs et betteraves



Oeuf dur bio



Taboulé

### Plat

Boulettes de dinde au curry



Pané de blé épinards  
Carottes vichy



Paupiette de veau normande  
Pommes de terre persillées



Coquillettes bio



Sauce Napolitaine bio



Salade verte mélangée bio



Filet de colin au beurre blanc



Wok de légumes



### Plat de substitution

Boulettes végétales

Paupiette de poisson

Filet de poulet



Au jus

### Fromage

Rondelé nature bio



Emmental bio



Saint Paulin bio



Tomme catalane à la coupe



Yaourt nature bio



### Dessert

Galette des Rois

Flan chocolat bio



Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



Galettes St Michel

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	mer. 14/01	jeu. 15/01	ven. 16/01
<b>Entrée</b>	Rosette	Velouté de légumes bio	Macédoine de légumes bio	Tarte au fromage	Carottes râpées
<b>Plat</b>	Lasagnes bolognaise	Chili végétal Riz pilaf bio	Crispy d'or Brocolis bio	Rôti de porc Julienne de légumes 	Blanquette de colin Ebly pilaf
<b>Plat de substitution</b>	Lasagnes ricotta épinards			Filet de colin Sauce citron	Blanquette de volaille
<b>Fromage</b>	Cantal à la coupe 	Saint moret bio 	Camembert à la coupe	Yaourt nature	Vache qui rit
<b>Dessert</b>	Fruit de saison	Yaourt aromatisé vanille bio 	Fruit de saison HVE	Compote pomme banane	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



: Fruits et légumes de saison



: Produit issu de l'agriculture biologique





























: Haute Valeur Environnementale



: Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable

## Déjeuner

	lun. 19/01	mar. 20/01	mer. 21/01	jeu. 22/01	ven. 23/01
<b>Entrée</b>	Salade de pois chiches 	Betteraves bio  	Salade coleslaw	Salade verte mélangée 	Salade de maïs et haricots rouge
<b>Plat</b>	Boulettes d'agneau Sauce à l'orientale Semoule bio 	Omelette bio nature   Purée de carottes bio 	Penne Sauce carbonara 	Jambon blanc LR  Pommes crispy	Batonnets de colin  Chou fleur persillé 
<b>Plat de substitution</b>	Boulettes végétales		Filet de colin  Sauce tomate	Filet de colin meunière 	Paupiette de veau
<b>Fromage</b>	Le carré Président 	Petit suisse sucré 	Coulommiers bio à la coupe  	Chanteneige 	Taleggio AOP à la coupe 
<b>Dessert</b>	Compote de pomme  	Fruit de saison bio 	Chou à la crème vanille	Fruit de saison HVE 	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  : Haute Valeur Environnementale  : Pêche Durable  : Label Rouge  :

Appellation d'Origine Protégée

## Déjeuner

	lun. 26/01	mar. 27/01	mer. 28/01	jeu. 29/01	ven. 30/01
<b>Entrée</b>	Crème de butternut et carottes bio 	Mini nem	Salade piémontaise à l'oeuf	Céleri rémoulade 	Salade de lentilles bio 
<b>Plat</b>	Saucisses knack Flageolets 	Riz cantonnais s/jambon bio 	Cordon bleu  Haricots beurre 	Daube de boeuf  Coquillettes	Parmentier de poisson 
<b>Plat de substitution</b>	Galette de soja		Filet de colin pané 	Filet de colin  Sauce provençale	Hachis parmentier 
<b>Fromage</b>	Brie bio à la coupe 	Fromage blanc bio 	Bûchette de chèvre à la coupe	Edam bio à la coupe 	Saint nectaire 
<b>Dessert</b>	Yaourt aromatisé bio 	Fruit de saison HVE 	Compote pomme abricot 	Tarte au pommes	Fruit de saison HVE 

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

: Haute Valeur Environnementale

: Viandes de France

: Pêche Durable

: Saint Nectaire

Appellation d'Origine Protégée