



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 du à l'approvisionnement.



Déjeuner

lun. 12/01

mar. 13/01

mer. 14/01

jeu. 15/01

ven. 16/01

Entrée

Rosette

Velouté de légumes bio



Macédoine de légumes bio



Tarte au fromage

Carottes râpées



Plat

Lasagnes bolognaise



Chili végétal
Riz pilaf bio



Crispy d'or
Brocolis bio



Rôti de porc



Julienne de légumes



Blanquette de colin



Plat de substitution

Lasagnes ricotta épinards

Fromage

Cantal à la coupe



Saint moret bio



Camembert à la coupe



Yaourt nature



Vache qui rit



Dessert

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 du 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

Entrée

Salade de pois chiches



Betteraves bio



Salade coleslaw

Salade verte mélangée



Salade de maïs et haricots rouge

Plat

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



Plat de substitution

Boulettes végétales

Filet de colin
Sauce tomate

Filet de colin meunière
Sauce tomate

Paupiette de veau

Fromage

Le Carré Président



Petit suisse sucré



Coulommiers bio à la coupe



Chanteneige



Taleggio AOP à la coupe



Dessert

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



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Pêche Durable



Label Rouge





Déjeuner

lun. 26/01

mar. 27/01

mer. 28/01

jeu. 29/01

ven. 30/01

Entrée	Crème de butternut et carottes bio 	Mini nem	Salade piémontaise à l'oeuf	Céleri rémoulade 	Salade de lentilles bio
Plat	Saucisses knack Flageolets 	Riz cantonnais s/jambon bio 	Cordon bleu Haricots beurre 	Daube de boeuf Coquillettes	Parmentier de poisson
Plat de substitution	Galette de soja		Filet de colin pané 	Filet de colin Sauce provençale	Hachis parmentier
Fromage	Brie bio à la coupe 	Fromage blanc bio 	Bûchette de chèvre à la coupe	Edam bio à la coupe 	Saint nectaire
Dessert	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.