

Déjeuner

lun. 08/01
GALETTE DES ROIS

mar. 09/01

mer. 10/01

jeu. 11/01

ven. 12/01

Entrée

Salade coleslaw

Rillettes de thon

Salade de maïs bio



Oeuf dur bio



Pizza au fromage

Plat

Emincé de volaille



Au jus
Petits pois

Pané de blé
Carottes vichy

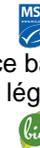


Paupiette de veau
Sauce normande
Pommes de terre persillées

Coquillettes bio
Sauce Napolitaine bio



Filet de colin
Sauce balinaise
wok de légumes bio



Plat de substitution

Filet de colin



Sauce crème

Omelette nature



Boulettes de veau

Fromage

Rondelé nature



Taleggio AOP



Kiri



Yaourt nature bio



Petit suisse sucré



Dessert

Brioche des rois

Flan au caramel

Yaourt aromatisé bio



Fruit de saison bio



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

Déjeuner

	lun. 15/01	mar. 16/01	mer. 17/01	jeu. 18/01	ven. 19/01
Entrée	Potage de légumes	Carottes râpées bio  	Macédoine de légumes	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade
Plat	Cordon bleu de dinde Epinards hachés à la crème  	Raviolis de bœuf bio 	Crousti'fromage Riz pilaf bio   	Rôti de porc  Julienne de légumes	Batonnets de colin  Ebly pilaf
Plat de substitution	Croque fromage	Raviolis ricotta épinards		Filet de colin  Sauce citron	Escalope de volaille panée
Fromage	Cantal AOP 	Fromage blanc bio  	Camembert 	Yaourt nature bio  	Mini cabrette
Dessert	Purée pomme banane	Madeleine bio 	Fruit de saison bio  	Banane 	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.

Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

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

Déjeuner

	lun. 22/01	mar. 23/01	mer. 24/01	jeu. 25/01	ven. 26/01
Entrée	Pâté de foie 	Betteraves bio 	Salade coleslaw	Salade verte 	Salade de maïs
Plat	Boulettes de veau Sauce tomate Semoule bio 	Omelette bio nature Purée de carottes bio 	Sauce carbonara Penne bio 	Rôti de boeuf Pommes vapeur 	Blanquette de colin Chou fleur bio
Plat de substitution	Boulettes végétales		Sauce catalane	Nugget's de blé	Blanquette de veau
Fromage	Emmental à la coupe	Yaourt nature bio 	Petit suisse sucré 	Vache qui rit bio 	Saint Paulin à la coupe
Dessert	Fruit de saison 	Purée de pomme bio 	Fruit de saison bio 	Gâteau anniversaire	Yaourt aromatisé 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.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

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