

Déjeuner

lun. 06/01
GALETTE DES ROIS

mar. 07/01

mer. 08/01

jeu. 09/01

ven. 10/01

Entrée

Salade coleslaw
Salade de cœurs de palmiers

Rillettes de thon

Salade de maïs

Oeuf dur bio



Accras de morue

Plat

Boulettes de dinde au curry
Petits pois



Pané de blé épinards
Carottes vichy



Riz pilaf

Paupiette de veau
Sauce normande
Pommes de terre persillées



Haricots verts



Coquillettes bio
Sauce Napolitaine bio



Salade verte bio



Filet de colin
Sauce balinaise
Wok de légumes
Pommes vapeur



Plat de substitution

Boulettes végétales

Paupiette de poisson

Filet de poulet



Fromage

Rondelé nature bio



Emmental bio



Saint Paulin bio



Tomme catalane à la coupe



Fromage blanc bio



Dessert

Galette des Rois

Flan bio au chocolat



Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



Ananas au sirop
Fruit de saison



Goûter

lun. 06/01

mar. 07/01

mer. 08/01

jeu. 09/01

ven. 10/01

*

Yaourt nature



Lait
Sirop de grenadine

Purée de pêche

Fruit de saison



Purée de poire

**

BN fraise

Pain
Barre de chocolat

Madeleine

Barre de céréales

Pain
Fromage à tartiner

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



: Appellation d'Origine Protégée



: Pêche Durable



: Viandes de France



:

Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 13/01	mar. 14/01	mer. 15/01	jeu. 16/01	ven. 17/01
Entrée	Potage de légumes bio 	Rosette	Macédoine de légumes	Pizza au fromage	Céleri rémoulade Concombre vinaigrette
Plat	Lasagnes végétariennes lentilles bio 	Chili con carne Riz pilaf	Crousti'fromage Brocolis sautés Semoule	Rôti de porc Julienne de légumes Pommes noisettes	Blanquette de colin Ebly pilaf Courgettes sautées
Plat de substitution		Haricots rouges façon chili		Filet de colin Sauce citron	Blanquette de dinde
Fromage	Cantal AOP 	Saint moret bio 	Camembert bio 	Yaourt nature bio 	Vache qui rit bio
Dessert	Purée pomme banane bio 	Yaourt citron fraise bio Petits suisses aromatisés bio 	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio Purée de pêche bio 	Crème dessert chocolat bio

Goûter

	lun. 13/01	mar. 14/01	mer. 15/01	jeu. 16/01	ven. 17/01
*	Purée de pêche	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Purée pomme abricot	Purée de pêche
**	Madeleine	Petits beurre	Petit fourré à la fraise	Pain Confiture	Pain au lait Barre de chocolat

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 : Appellation d'Origine Protégée : Viandes de France : Origine France : Certification Environnementale de niveau 2 : Pêche Durable : Certification Environnementale Niveau 2 : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 20/01	mar. 21/01	mer. 22/01	jeu. 23/01	ven. 24/01
Entrée	Pâté de foie 	Betteraves bio 	Salade coleslaw	Salade verte Macédoine mayonnaise	Salade de maïs Taboulé
Plat	Boulettes de veau Sauce tomate Semoule Légumes couscous	Omelette bio nature Purée de carottes bio 	Sauce carbonara Penne	Rôti de boeuf Pommes de terre rissolées Haricots verts 	Batonnets de colin Chou fleur persillé Riz pilaf
Plat de substitution	Boulettes végétales		Bolo'thon	Filet de colin meunière 	Nugget's de blé
Fromage	Le carré président bio 	Petit suisse sucré 	Coulommiers bio à la coupe 	Chanteneige bio 	Taleggio AOP
Dessert	Purée de pomme bio Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 	Madeleine bio 	Fruit de saison bio Purée pomme banane bio 	Yaourt aromatisé bio Petits suisses aromatisés bio

Goûter

	lun. 20/01	mar. 21/01	mer. 22/01	jeu. 23/01	ven. 24/01
*	Purée pomme banane	Fruit de saison 	Compote pommes framboise	Petits suisses aromatisés 	Compote pomme pruneaux
**	Brioche tranchée Confiture	Pain Barre de chocolat	Pain Fromage à tartiner	Petit fourré à la fraise	Petits beurre

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.

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



Déjeuner

	lun. 27/01	mar. 28/01 NOUVEL AN CHINOIS	mer. 29/01	jeu. 30/01	ven. 31/01
Entrée	Crème de brocolis bio 	Mini nem	Salade de pois chiches	Carottes râpées 1/2 pamplemousse	Salade de lentilles Céleri rémoulade
Plat	Saucisses knack Flageolets fondants Brunoise de légumes	Riz cantonnais s/jambon bio 	Cordon bleu de dinde Carottes jeunes Boullgour pilaf	Daube de boeuf Coquillettes Haricots verts 	Parmentier de Colin
Plat de substitution	Galette de soja		Filet de colin pané 	Bolo'thon	Hachis parmentier
Fromage	Brie bio à la coupe 	Petit suisse sucré 	Gouda bio 	Edam bio 	Saint Nectaire à la coupe
Dessert	Yaourt aromatisé bio Petits suisses aromatisés bio 	Tarte à la noix de coco	Purée pomme abricot bio 	Gâteau anniversaire	Fruit de saison bio

Goûter

	lun. 27/01	mar. 28/01	mer. 29/01	jeu. 30/01	ven. 31/01
*	Brioche aux pépites de chocolat	Flamby	Fruit de saison 	Purée pomme banane	Purée pomme fraise
**	Lait Sirop de grenadine	Barre de céréales	Galettes St Michel	Pain Fromage à tartiner	Quatre quart

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 : Pêche Durable : Viandes de France : Appellation d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison

