



Déjeuner

lun. 05/01

GALETTE DES ROIS

Entrée

Salade coleslaw

Houmous vert (petits pois, menthe)

Plat

Boulettes de dinde au curry



Pané de blé épinards
Carottes vichy



Oeuf dur bio



ven. 09/01

Taboulé

Plat de substitution

Boulettes végétales

Filet de poulet
MSC
Wok de légumes



Fromage

Rondelé nature bio



Emmental bio



Tomme catalane à la coupe



Yaourt nature bio



Dessert

Galette des Rois

Flan chocolat 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 Protégée





Déjeuner

lun. 12/01

mar. 13/01

jeu. 15/01

ven. 16/01

Entrée

Rosette

Velouté de légumes bio



Tarte au fromage

Carottes râpées



Plat

Lasagnes bolognaise



Chili végétal
Riz pilaf bio



Rôti de porc



Julienne de légumes



Blanquette de colin



Plat de substitution

Lasagnes ricotta épinards

Filet de colin



Sauce citron

Blanquette de volaille



Fromage

Cantal à la coupe



Saint moret bio



Yaourt nature



Vache qui rit



Dessert

Fruit de saison



Yaourt aromatisé vanille bio



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 : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable



CIPIERES

Déjeuner

lun. 19/01

mar. 20/01

jeu. 22/01

ven. 23/01

Entrée

Salade de pois chiches



Betteraves bio



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



Jambon blanc LR
Pommes crispy

Batonnets de colin
Chou fleur persillé



Plat de substitution

Boulettes végétales

Filet de colin meunière



Paupiette de veau

Fromage

Le carré Président



Petit suisse sucré



Chanteneige



Taleggio AOP à la coupe



Dessert

Compote de pomme



Fruit de saison bio



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 : Label Rouge : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée



Déjeuner

lun. 26/01

mar. 27/01

jeu. 29/01

ven. 30/01

Entrée

Crème de butternut et carottes bio

Mini nem

Céleri rémoulade

Salade de lentilles bio

Plat

Saucisses knack
Flageolets

Riz cantonnais s/jambon bio

Daube de boeuf
Coquillettes

Parmentier de poisson

Plat de substitution

Galette de soja

Filet de colin
Sauce provençale

Hachis parmentier

Fromage

Brie bio à la coupe


Fromage blanc bio


Edam bio à la coupe

Saintnectaire

Dessert

Yaourt aromatisé bio


Fruit de saison HVE

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

: Appellation d'Origine Protégée