

## Déjeuner

lun. 05/01  
**GALETTE DES ROIS**

mar. 06/01

jeu. 08/01

ven. 09/01

### Entrée

Salade coleslaw

Houmous vert (petits pois, menthe)

Oeuf dur bio



Taboulé

### Plat

Boulettes de dinde au curry



Petits pois

Pané de blé épinards  
Carottes vichy



Coquillettes bio



Sauce Napolitaine bio



Salade verte mélangée bio



Filet de colin au beurre blanc



Wok de légumes



### Plat de substitution

Boulettes végétales

Filet de poulet



Au jus

### 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
 : Appellation d'Origine Protégée
 : Pêche Durable

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 Ebly pilaf
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

## 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






: Pêche Durable










: Appellation d'Origine Protégée

## Déjeuner

	lun. 26/01	mar. 27/01	jeu. 29/01	ven. 30/01
<b>Entrée</b>	Crème de butternut et carottes bio 	Mini nem	Céleri rémoulade 	Salade de lentilles bio 
<b>Plat</b>	Saucisses knack Flageolets 	Riz cantonnais s/jambon bio 	Daube de boeuf  Coquillettes	Parmentier de poisson 
<b>Plat de substitution</b>	Galette de soja		Filet de colin  Sauce provençale	Hachis parmentier 
<b>Fromage</b>	Brie bio à la coupe  	Fromage blanc bio  	Edam bio à la coupe 	Saint nectaire 
<b>Dessert</b>	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