

Déjeuner

lun. 06/01  
GALETTE DES ROIS

mar. 07/01

jeu. 09/01

ven. 10/01

Entrée

Salade coleslaw

Rillettes de thon

Oeuf dur bio



Accras de morue

Plat

Boulettes de dinde au curry  
Petits pois



Pan de blé épinards  
Carottes vichy



Riz pilaf

Coquillettes bio



Sauce Napolitaine bio



Salade verte bio



Filet de colin



Sauce balinaise  
Wok de légumes  
Pommes vapeur



Plat de substitution

Boulettes végétales

Filet de poulet



Fromage

Rondelé nature bio



Emmental bio



Tomme catalane à la coupe



Fromage blanc bio



Dessert

Galette des Rois

Flan bio au chocolat



Fruit de saison bio



Ananas au sirop

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

Déjeuner

lun. 13/01

mar. 14/01

jeu. 16/01

ven. 17/01

Entrée

Potage de légumes bio



Rosette

Pizza au fromage

Céleri rémoulade

Plat

Lasagnes végétariennes lentilles bio



Chili con carne



Riz pilaf

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



Yaourt nature bio



Vache qui rit bio



Dessert

Purée pomme banane bio



Yaourt citron fraise bio



Fruit de saison bio



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.

: 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

Déjeuner

lun. 20/01

mar. 21/01

jeu. 23/01

ven. 24/01

Entrée

Pâté de foie



Betteraves bio



Salade verte



Salade de maïs

Plat

Boulettes de veau  
Sauce tomate  
Semoule  
Légumes couscous

Omelette bio nature  
Purée de carottes bio



Rôti de bœuf  
Pommes de terre rissolées  
Haricots verts



Batonnets de colin  
Chou fleur persillé  
Riz pilaf



Plat de substitution

Boulettes végétales

Filet de colin meunière



Nugget's de blé

Fromage

Le carré président bio



Petit suisse sucré



Chanteneige bio



Taleggio AOP



Dessert

Purée de pomme bio



Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



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.

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

Déjeuner

lun. 27/01

mar. 28/01  
NOUVEL AN CHINOIS

jeu. 30/01

ven. 31/01

Entrée

Crème de brocolis bio



Mini nem

Carottes râpées

Salade de lentilles

Plat

Saucisses knack  
Flageolets fondants



Brunoise de légumes

Riz cantonnais s/jambon bio



Daube de boeuf  
Coquillettes  
Haricots verts



Parmentier de Colin



Plat de substitution

Galette de soja

Bolo'thon

Hachis parmentier



Fromage

Brie bio à la coupe



Petit suisse sucré



Edam bio



Saint Nectaire à la coupe



Dessert

Yaourt aromatisé bio



Tarte à la noix de coco

Gâteau anniversaire

Fruit de saison 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.

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