



Déjeuner

lun. 07/01
MENU BIO

mar. 08/01

mer. 09/01

jeu. 10/01

ven. 11/01

Entrée

Carottes râpées bio



Taboulé

Salade mexicaine



Betteraves vinaigrette

Pâté de foie et cornichon

Plat

Emincé de poulet forestière bio



Ebly bio au beurre



Omelette aux fines herbes
Carottes vichy



Sauté de veau basquaise



Semoule à la romaine



Saucisses knack
Lentilles cuisinées



Filet de poisson sauce vierge



Purée de potiron



Plat de substitution

Quenelles natures sauce mornay



Filet de poisson basquaise



Feuilleté géant au fromage

Filet de poulet à la niçoise



Fromage

Carré frais bio



Camembert bio



Gouda bio



Edam bio



Emmental bio



Dessert

Flan au chocolat bio



Brioche des rois

Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



Compote pomme abricot 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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Plat fait maison



: Pêche Durable



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison





Déjeuner

lun. 14/01

mar. 15/01
MENU BIO

mer. 16/01

jeu. 17/01

ven. 18/01

Entrée

Salade de lentilles



Potage de courgettes bio



Crêpe au fromage

Betteraves vinaigrette

Pizza royale

Plat

Cordon bleu de dinde



Ratatouille d'hiver



Rôti de boeuf bio



Purée de pommes de terre bio au lait



Sauté de porc charcutière



Carottes jeunes



Paella au poulet



Riz valencienne



Filet de hoki pané et citron
Chou fleur persillé



Plat de substitution

Batonnets de poisson et citron

Omelette aux fines herbes

Paella au poisson



Escalope de volaille panée et citron

Fromage

Brie bio à la coupe



Gouda bio



Yaourt nature bio



Carré frais bio



Edam bio



Dessert

Beignet aux pommes

Petits suisses aromatisés bio



Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



Crème dessert chocolat 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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Viandes de France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Appellation d'Origine Protégée



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Pêche

Durable

Déjeuner

lun. 21/01
MENU BIO

mar. 22/01

mer. 23/01

jeu. 24/01

ven. 25/01

Entrée

Salade verte bio vinaigrette



Saucisson et beurre

Salade de pois chiches



Macédoine vinaigrette

Céleri rémoulade

Plat

Boulettes de bœuf à l'orientale bio



Semoule au beurre bio



Hachis parmentier



Sauté de dinde au curry



Purée de légumes



Daube de bœuf provençale



Coquillettes et emmental râpé



Filet de poisson à l'anis vert



Pommes crispy

Plat de substitution

Boulettes de poisson

Parmentier végétal



Saumonette au curry



Coquillettes à la catalane



Filet de poulet au jus



Fromage

Camembert bio



Emmental bio



Gouda bio



Bûche bleue bio à la coupe



Petit suisse nature bio



Dessert

Compote pomme fraise bio



Yaourt aux fruits mixés bio



Fruit de saison bio



Gâteau anniversaire

Fruit de saison 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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Produit Local



: Plat fait maison



: Viandes de France



: Fruits et légumes de saison



: Pêche Durable

Déjeuner

lun. 28/01

mar. 29/01
MENU BIO

mer. 30/01

jeu. 31/01

ven. 01/02
MENU CHANDELEUR

Entrée

Carottes râpées

Potage rouge bio



Quiche lorraine

Salade verte vinaigrette

Salade de chou rouge

Plat

Filet de poulet au paprika



Riz pilaf



Steak haché de boeuf bio
sauce pizzaiolo



Pommes campagnardes
bio



Rôti de boeuf au jus



Brocolis sautés



Rôti de porc au jus



Haricots blancs cuisinés



Filet de colin meunière et
citron



Penne au pistou & râpé



Plat de substitution

Filet de poisson au paprika



Steak de soja au citron

Omelette nature

Quiche au fromage

Escalope de volaille panée
et citron

Fromage

Coulommiers bio



Yaourt nature bio



Saint paulin à la coupe bio



Brie bio à la coupe



Edam bio



Dessert

Compote de pomme bio



Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



Fromage blanc bio et
confiture bio



Crêpe au sucre

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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Pêche Durable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Viandes de France



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Appellation d'Origine

Protégée