

Déjeuner

lun. 05/01

mar. 06/01

mer. 07/01

jeu. 08/01

ven. 09/01
REPAS PREMIUM

Entrée

Salade coleslaw

Rillettes de thon

Salade de maïs et betteraves



Oeuf dur bio



Rillettes de porc



Plat

Boulettes de dinde au curry



Filet de poulet

Sauce forestière
Carottes vichy



Paupiette de veau normande
Pommes de terre persillées



Saucisse de Toulouse IGP



Lentilles cuisinées



Pot au feu



Légumes pot au feu

Accompagnement 2

Courgettes sautées

Riz pilaf

Haricots verts



Navets fondants



Fromage

Gouda bio à la coupe



Bleu d'Auvergne



Saint Paulin à la coupe



Le carré président bio



Fromage

Dessert

Galette des Rois

Flan chocolat bio



Fruit de saison bio



Riz au lait

Tarte aux pommes maison

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



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Certification environnementale niveau 2



: Appellation d'Origine Protégée



: Origine France



: Indication Géographique

Protégée : Viande de porc Française

Déjeuner

	lun. 12/01	mar. 13/01	mer. 14/01	jeu. 15/01	ven. 16/01
Entrée	Rosette	Velouté de légumes bio	Macédoine de légumes bio	Tarte au fromage	Carottes râpées
Plat	Lasagnes bolognaise	Chili con carne Riz pilaf bio	Paupiette de lapin à la lyonnaise Brocolis bio	Rôti de porc Pommes noisettes	Blanquette de colin Ebly pilaf
Accompagnement 2	Salade verte mélangée		Semoule	Julienne de légumes	Fenouils émincés
Fromage	Cantal à la coupe	Mimolette à la coupe	Camembert bio à la coupe	Tomme blanche à la coupe	Emmental bio à la coupe
Dessert	Fruit de saison HVE	Crème dessert caramel à trancher	Fruit de saison HVE	Compote pomme abricot	Fromage blanc aux fruits

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.

Déjeuner

	lun. 19/01	mar. 20/01	mer. 21/01	jeu. 22/01	ven. 23/01
Entrée	Salade de pois chiches 	Betteraves bio 	Salade coleslaw	Oeuf dur 	Pâté en croûte & cornichon
Plat	Boulettes d'agneau Sauce à l'orientale Semoule	Jambon braisé Purée de carottes bio 	Farce carbonara Penne	Rôti de boeuf Pommes crispy	Paupiette de poisson Sauce à l'aneth Chou fleur persillé
Accompagnement 2	Légumes couscous	Fondue d'épinards 	Salade verte 	Haricots verts 	Riz pilaf
Fromage	Tomme blanche à la coupe 	Saint Paulin à la coupe 	Coulommiers bio à la coupe 	Tomme noire à la coupe 	Taleggio AOP à la coupe
Dessert	Faisselle Coupelle de miel	Tarte bourdaloue	Liégeois café 	Crème dessert chocolat bio 	Salade de fruits de saison

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 : Origine France : Produit issu de l'agriculture biologique : Viandes de France : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

	lun. 26/01	mar. 27/01	mer. 28/01	jeu. 29/01	ven. 30/01
Entrée	Crème de butternut et carottes bio 	Mini nem	Salade piémontaise à l'oeuf	Céleri rémoulade 	Salade de lentilles bio
Plat	Saucisses potée Flageolets 	Omelette nature Riz cantonnais s/jambon bio 	Cordon bleu Haricots beurre 	Daube de boeuf Coquillettes	Parmentier de poisson
Accompagnement 2	Brunoise de légumes	Petits pois 	Boulgour pilaf	Carottes sautées 	Salade verte
Fromage	Brie bio à la coupe 	Emmental bio à la coupe 	Bûchette de chèvre à la coupe	Edam bio à la coupe 	Saint Nectaire à la coupe
Dessert	Ile flottante	Ananas au sirop	Gâteau anniversaire	Fruit de saison bio 	Tarte noix de coco

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



: Viandes de France



: Pêche Durable



: Appellation d'Origine Protégée