

## Déjeuner

|                         | lun. 05/01                                    | mar. 06/01                                 | mer. 07/01   | jeu. 08/01  | ven. 09/01  |
|-------------------------|---|--|--|---|---|
| <b>Entrée</b>           | Salade coleslaw                               | Rillettes de thon                          | Salade de maïs et betteraves<br>                             | Oeuf dur bio<br>  | Taboulé   |
| <b>Plat</b>             | Boulettes de dinde au curry<br><br>Tortillons | Pané de blé épinards<br>Carottes vichy<br> | Paupiette de veau normande<br>Pommes de terre persillées<br> | Saucisse de Toulouse IGP<br><br>Lentilles cuisinées<br> | Filet de colin<br><br>Sauce au beurre blanc<br>Wok de légumes<br> |
| <b>Accompagnement 2</b> | Courgettes sautées                            | Riz pilaf                                  | Haricots verts<br>   | Navets fondants<br>                                     | Pommes vapeur<br>   |
| <b>Fromage</b>          | Gouda bio<br>                                 | Fourme d'Ambert<br>                        | Saint Paulin bio<br>   | Camembert bio<br>                                       | Edam bio<br>  |
| <b>Dessert</b>          | Fruit de saison HVE<br>                       | Flan chocolat bio<br>                      | Fruit de saison bio<br>                                      | Riz au lait   | Banane<br>  |

## Dîner

|                | lun. 05/01         | mar. 06/01                          | mer. 07/01         | jeu. 08/01       | ven. 09/01       |
|----------------|--------------------|-------------------------------------|--------------------|------------------|------------------|
| <b>Potage</b>  | Crème de céleri    | Crème de volaille                   | Velouté de légumes | Crème de potiron | Soupe de poisson |
| <b>Fromage</b> | Rondelé nature<br> | Petit moulé ail et fines herbes<br> | Six de savoie<br>  | Saint bricet<br> | Chantaillou<br>  |

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 : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Certification environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine Protégée : Indication Géographique Protégée : Pêche Durable : Région Ultra Périphérique

## Déjeuner

|                         | lun. 12/01                       | mar. 13/01                               | mer. 14/01  | jeu. 15/01                           | ven. 16/01                                |
|-------------------------|----------------------------------|--|---|--------------------------------------|---|
| <b>Entrée</b>           | Rosette                          | Salade verte bio<br>                     | Macédoine de légumes bio<br>                          | Tarte au fromage                     | Carottes râpées<br>                       |
| <b>Plat</b>             | Lasagnes bolognaise<br>          | Chili con carne<br><br>Riz pilaf bio<br> | Paupiette de lapin à la lyonnaise<br>Brocolis bio<br> | Rôti de porc<br><br>Pommes noisettes | Blanquette de colin<br><br>Ebly pilaf<br> |
| <b>Accompagnement 2</b> | Epinards branches à la crème<br> | Brunoise de légumes                      | Semoule   | Julienne de légumes<br>              | Fenouils émincés                          |
| <b>Fromage</b>          | Cantal<br>                       | Mimolette bio<br>                        | Camembert bio<br>                                     | Tomme blanche<br>                    | Emmental bio<br>                          |
| <b>Dessert</b>          | Fruit de saison HVE<br>          | Yaourt aromatisé bio<br>                 | Fruit de saison HVE<br>                               | Compote pomme abricot<br>            | Fromage blanc aux fruits                  |

## Dîner

|                | lun. 12/01                      | mar. 13/01         | mer. 14/01              | jeu. 15/01        | ven. 16/01          |
|----------------|---------------------------------|--------------------|-------------------------|-------------------|---------------------|
| <b>Potage</b>  | Potage poireaux pommes de terre | Velouté de légumes | Potage potiron carottes | Crème de brocolis | Velouté clamart<br> |
| <b>Fromage</b> | Six de savoie<br>               | Chantailou<br>     | Saint bricet<br>        | Vache qui rit<br> | Saint moret<br>     |

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



: Appellation d'Origine Protégée



: Haute Valeur Environnementale



: Produit issu de l'agriculture biologique








: Origine

France : Pêche Durable






## Déjeuner

|                         | lun. 19/01  | mar. 20/01  | mer. 21/01  | jeu. 22/01   | ven. 23/01   |
|-------------------------|---|---|---|--|--|
| <b>Entrée</b>           | Salade de pois chiches<br>                                   | Betteraves bio<br>                           | Salade coleslaw   | Oeuf dur<br>                      | Salade de maïs et haricots rouge   |
| <b>Plat</b>             | Boulettes d'agneau<br>Sauce à l'orientale<br>Semoule bio<br> | Jambon braisé<br>Purée de carottes bio<br>   | Farce carbonara<br><br>Penne | Rôti de bœuf<br><br>Pommes crispy | Paupiette de poisson<br>Sauce à l'aneth<br>Chou fleur<br> |
| <b>Accompagnement 2</b> | Légumes couscous  | Fondue d'épinards<br>                        | Courgettes sautées  | Haricots verts<br>                | Riz pilaf  |
| <b>Fromage</b>          | Tomme blanche<br>  | Saint Paulin bio<br>                         | Coulommiers<br>              | Tomme noire<br>                   | Bleu français<br>   |
| <b>Dessert</b>          | Fruit de saison HVE<br>                                      | Fromage blanc nature<br><br>Coupelle de miel | Liégeois café<br>            | Crème dessert chocolat bio<br>    | Fruit de saison bio<br>                                   |

























## Dîner

|                | lun. 19/01  | mar. 20/01   | mer. 21/01   | jeu. 22/01  | ven. 23/01   |
|----------------|---|--|--|---|--|
| <b>Potage</b>  | Potage Saint Germain  | Crème de courgettes et basilic   | Velouté de bolet   | Potage Dubarry  | Soupe de poisson   |
| <b>Fromage</b> | Le petit carré fondant<br> | Vache picon<br> | Saint moret<br> | Saint bricet<br> | Vache qui rit<br> |







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  : Viandes de France

## Déjeuner

|                         | lun. 26/01   | mar. 27/01   | mer. 28/01   | jeu. 29/01   | ven. 30/01   |
|-------------------------|--|--|--|--|--|
| <b>Entrée</b>           | Taboulé  | Mini nem   | Salade piémontaise à l'oeuf  | Céleri rémoulade<br>  | Salade de lentilles bio<br>   |
| <b>Plat</b>             | Saucisses potée<br>Flageolets<br> | Omelette nature<br><br>Riz cantonnais s/jambon bio<br> | Cordon bleu<br><br>Haricots beurre<br> | Daube de boeuf<br><br>Coquillettes  | Parmentier de poisson<br>   |
| <b>Accompagnement 2</b> | Brunoise de légumes  | Petits pois<br>   | Boulgour pilaf   | Carottes sautées<br>  | Fenouils émincés   |
| <b>Fromage</b>          | Brie<br>                          | Emmental bio<br><br>                                   | Rondelé aux noix<br>  | Edam bio<br><br> | Saint nectaire<br>  |
| <b>Dessert</b>          | Fruit de saison HVE<br>           | Liégeois vanille<br>  | Fromage blanc nature<br><br>Confiture   | Fruit de saison bio<br>   | Compote de pomme<br><br> |

## Dîner

|                | lun. 26/01   | mar. 27/01   | mer. 28/01   | jeu. 29/01   | ven. 30/01   |
|----------------|--|--|--|--|--|
| <b>Potage</b>  | Potage de butternut  | Velouté de tomates   | Velouté clamart<br> | Soupe à l'oignon   | Potage brunoise de légumes   |
| <b>Fromage</b> | Saint moret<br> | Carré frais<br> | Cantadou<br>        | Chanteneige<br> | Samos<br> |

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.