



Déjeuner

lun. 05/01

**GALETTE DES ROIS**

**Entrée**

Salade coleslaw

Houmous vert (petits pois, menthe)

**Plat**

Boulettes de dinde au curry



Pané de blé épinards  
Carottes vichy



Oeuf dur bio



ven. 09/01

Taboulé

**Plat de substitution**

Boulettes végétales

Filet de poulet  
MSC  
Wok de légumes



**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 Protégée





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



*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 : Label Rouge : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée



Déjeuner

lun. 26/01

mar. 27/01

jeu. 29/01

ven. 30/01

*Entrée*

Crème de butternut et carottes bio

Mini nem

Céleri rémoulade

Salade de lentilles bio

*Plat*

Saucisses knack  
Flageolets

Riz cantonnais s/jambon bio

Daube de boeuf  
Coquillettes

Parmentier de poisson

*Plat de substitution*

Galette de soja

Filet de colin  
Sauce provençale

Hachis parmentier

*Fromage*

Brie bio à la coupe  


Fromage blanc bio  


Edam bio à la coupe

Saintnectaire

*Dessert*

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