

Déjeuner

lun. 06/01  
GALETTE DES ROIS

mar. 07/01

jeu. 09/01

ven. 10/01

Entrée

Betteraves bio



Bruschetta au chèvre bio



Oeuf dur bio



Accras de morue

Plat

Steak haché de boeuf bio



Petits pois bio



Pané de blé épinards  
Carottes vichy bio



Sauce Napolitaine bio



Coquillettes bio



Salade verte bio



Filet de lieu



Sauce balinaise  
wok de légumes bio



Plat de substitution

Boulettes végétales

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 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 : Viandes de France : Origine France : Appellation d'Origine Protégée : Pêche Durable

Déjeuner

lun. 13/01

mar. 14/01

jeu. 16/01

ven. 17/01

Entrée

Potage de légumes bio



Mortadelle bio



Pizza au fromage bio



Jus d'orange bio



Plat

Lasagnes végétariennes lentilles bio



Chili con carne bio



Riz pilaf bio



Rôti de porc bio



Julienne de légumes



Blanquette de colin



Ebly bio



Plat de substitution

Haricots rouges façon chili

Filet de colin



Sauce vierge

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 : Origine France : Certification Environnementale de niveau 2 : Pêche Durable

Déjeuner

	lun. 20/01	mar. 21/01	jeu. 23/01	ven. 24/01
<b>Entrée</b>	Pâté de foie bio 	Betteraves bio 	Salade verte bio 	Salade de maïs bio 
<b>Plat</b>	Boulettes de veau Sauce tomate bio  Semoule bio 	Omelette bio nature  Purée de carottes bio 	Rôti de boeuf bio  Pommes de terre rissolées	Batonnets de colin  Chou fleur bio 
<b>Plat de substitution</b>	Boulettes végétales		Filet de colin meunière 	
<b>Fromage</b>	Le carré président bio 	Petit suisse sucré 	Chanteneige bio  	Taleggio AOP 
<b>Dessert</b>	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.

 : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : 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 bio



Salade de lentilles bio



Plat

Jambon blanc LR



Flageolets bio fondants



Riz cantonnais s/jambon bio



Daube de boeuf provençale bio



Coquillettes bio



Parmentier de Colin



Plat de substitution

Galette de soja

Bolo'thon

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