

Déjeuner

	lun. 03/01	mar. 04/01	mer. 05/01	jeu. 06/01	ven. 07/01
<b>Entrée</b>	Macédoine de légumes bio 	Rillettes de thon	Salade de chou rouge 	Crêpe au fromage 	Potage velouté de potiron
<b>Plat</b>	Sauce bolognaise bio Macaroni bio Emmental rapé bio   	Poulet rôti aux herbes Petits pois à la française  	Parmentier de Colin 	Rôti de porc Brocolis sautés 	Risotto aux petits légumes
<b>Plat de substitution</b>	Thon à la catalane	Nugget's de blé	Hachis parmentier végétal aux lentilles	Omelette nature 	
<b>Fromage</b>	Yaourt nature bio  	Chanteneige bio  	Petit saint paulin bio  	Petit suisse bio  	Cantal à la coupe  
<b>Dessert</b>	Brioche des rois	Fruit de saison bio  	Petit suisse aromatisé bio  	Fruit de saison bio  	Compote de pomme bio  

BIO | LABEL ROUGE | LOCAL | BIO & LOCAL

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 : Viandes de France : Origine France : Fruits et légumes de saison : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

	lun. 10/01	mar. 11/01	mer. 12/01	jeu. 13/01	ven. 14/01
<b>Entrée</b>	Salade coleslaw	Salade d'ébly bio 	Salade de maïs	Pizza marguerite	Oeuf dur 
<b>Plat</b>	Cordon bleu de volaille Spaghettis  Sauce Milanaise	Omelette bio nature  Carottes vichy bio 	Saute de veau Aux olives Pommes de terre persillées	Ratatouille Aux pois chiches Polenta	Ragoût de colin façon stockfish
<b>Plat de substitution</b>	Croque fromage		Filet de colin  Sauce Basquaise		Filet de poulet 
<b>Fromage</b>	Kiri bio  	Camembert bio  	Vache qui rit bio  	Yaourt nature bio  	Emmental bio à la coupe 
<b>Dessert</b>	Compote pomme cassis	Fruit de saison bio  	Yaourt aromatisé bio  	Fruit de saison bio  	Flan vanille caramel bio 

**BIO | LABEL ROUGE | LOCAL | BIO & LOCAL**

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.

: Origine France : Produit issu de l'agriculture biologique : Fruits et légumes de saison : Pêche Durable : Viandes de France



Déjeuner

	lun. 17/01	mar. 18/01	mer. 19/01	jeu. 20/01	ven. 21/01
<b>Entrée</b>	Salade de lentilles à l'huile d'olive	Salade verte 	Céleri rémoulade	Betteraves bio  	Velouté de légumes
<b>Plat</b>	Aiguillettes de blé, carottes Brocolis sautés	Steak haché de boeuf Purée de pommes de terre au lait 	Sauté de porc Sauce charcutière Haricots blancs cuisinés 	Cuisse de poulet rôti bio Sauce à l'estragon Riz bio   	Filet de colin pané Citron Chou fleur persillé Sauce béchamel 
<b>Plat de substitution</b>		Galette de quinoa à la provençale	Omelette au fromage	Filet de colin 	Oeuf dur 
<b>Fromage</b>	Yaourt nature bio  	Kiri bio  	Tomme de pays à la coupe bio  	Brie bio à la coupe  	Gouda bio  
<b>Dessert</b>	Madeleine bio 	Compote de poire bio  	Crème dessert chocolat bio  	Fruit de saison bio  	Petit suisse aromatisé bio  

BIO | LABEL ROUGE | LOCAL | BIO & LOCAL

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  : Origine France  : Viandes de France  : Indication Géographique Protégée  : Pêche Durable  : Fruits et légumes de saison





Déjeuner

	lun. 24/01	mar. 25/01	mer. 26/01	jeu. 27/01	ven. 28/01
<b>Entrée</b>	Salade indienne aux pois chiches	Carottes râpées bio  	Rillettes de thon	Mousse de foie bio	Macédoine de légumes
<b>Plat</b>	Falafel à l'indienne Riz basmati	Hachis parmentier 	Rôti de dinde Petits pois  	Raviolis aux épinards bio Emmental rapé bio  	Filet de colin  Sauce vierge Purée de légumes
<b>Plat de substitution</b>		Hachis parmentier végétal aux lentilles	Filet de colin pané 		Boulettes végétales Sauce tomate
<b>Fromage</b>	Chanteneige bio  	Tomme de pays à la coupe bio  	Gouda bio à la coupe 	Yaourt nature bio  	Mini cabrette bio  
<b>Dessert</b>	Compote pomme mangue	Fromage blanc bio aromatisé 	Crème dessert vanille bio  	Gâteau anniversaire	Fruit de saison bio  

BIO | LABEL ROUGE | LOCAL | BIO & LOCAL

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  : Origine France  : Viandes de France  : Pêche Durable  : Fruits et légumes de saison

