

Déjeuner

mar. 03/01

mer. 04/01

jeu. 05/01

ven. 06/01

Entrée

Carottes râpées

Salade verte



Macédoine de légumes

Potage crécy bio



Plat

Boulettes de boeuf
Fusilli
Emmental rapé
Courgettes sautées

Bouchée financière
Riz pilaf

Rôti de porc
Brocolis sautés bio
Lentilles cuisinées



Crêpe au fromage
Pommes noisettes
Salade verte



Plat de substitution

Filet de colin
Sauce normande



Bouchée aux fruits de mer

Omelette nature



Fromage

Brie bio à la coupe



Gouda bio



Edam bio



Yaourt nature bio



Dessert

Compote de pomme bio



Petits suisses aromatisés bio



Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



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.

MSC : Pêche Durable bio : Produit issu de l'agriculture biologique Origine France : Viandes de France CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2 : Certification environnementale niveau 2 Fruits et légumes de saison



Déjeuner

	lun. 09/01	mar. 10/01	mer. 11/01	jeu. 12/01	ven. 13/01
Entrée	Salade coleslaw	Salade d'ébly bio 	Salade de maïs	Oeuf dur 	Pizza marguerite
Plat	Cordon bleu de dinde Petits pois Salsifis Sauce tomate 	Omelette bio nature Carottes vichy bio Riz pilaf bio 	Paupiette de veau Aux olives Pommes de terre persillées Blettes à la tomate	Gratin de coquillettes au fromage	Colin façon stockfish Chou fleur persillé
Plat de substitution	Filet de colin pané 		Filet de colin Sauce Basquaise		Filet de poulet Pommes vapeur
Fromage	Petit suisse sucré 	Emmental bio à la coupe 	Saint Paulin bio 	Le carré président bio 	Kiri bio
Dessert	Galette des Rois	Fruit de saison bio 	Yaourt aromatisé bio 	Fruit de saison bio 	Flan vanille caramel bio

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 : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable : Produit issu de l'agriculture biologique : Indication Géographique Protégée : Fruits et légumes de saison : Viandes de France





Déjeuner

	lun. 16/01	mar. 17/01	mer. 18/01	jeu. 19/01	ven. 20/01
Entrée	Salade de lentilles aux échalotes	Salade verte bio	Céleri rémoulade	Betteraves	Taboulé
Plat	Croque fromage Courgettes sautées Ebly pilaf	Steak haché de boeuf bio Purée de pommes de terre bio Haricots verts bio persillés	Chipolatas grillées Haricots blancs cuisinés Carottes jeunes	Cuisse de poulet Sauce à l'estragon Riz Petits pois	Batonnets de colin Chou fleur persillé Pommes vapeur
Plat de substitution		Galette de quinoa à la provençale	Omelette au fromage	Filet de colin Sauce à l'estragon	Escalope de volaille panée
Fromage	Yaourt nature bio	Saint moret bio	Camembert bio	Cantal AOP	Mini cabrette bio
Dessert	Madeleine bio	Compote pomme fraise bio	Fruit de saison bio	Fruit de saison bio	Crème dessert chocolat bio

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 : Fruits et légumes de saison : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable



Déjeuner

lun. 23/01
NOUVEL AN CHINOIS

mar. 24/01

mer. 25/01

jeu. 26/01

ven. 27/01

Entrée

Mini nem

Mousse de foie
Cornichon

Quiche lorraine

Velouté du potager bio

Macédoine de légumes

Plat

Boulettes végétales
Sauce curry
Riz aux petits légumes
Brocolis sautés

Hachis parmentier



Salade verte

Rôti de dinde

Haricots beurre
Papillons
Au pistou

Tortellini ricotta épinards bio

Emmental rapé bio
Carottes sautées bio

Filet de colin meunière

Purée de courgettes
Courgettes sautées

Plat de substitution

Brandade de colin

Filet de colin pané

Filet de poulet

Fromage

Petite tomme bio à la coupe



Chanteneige bio



Coulommiers bio à la coupe



Yaourt nature bio



Petit bleu bio



Dessert

Nougat chinois

Yaourt aux fruits bio



Crème dessert vanille bio



Gâteau anniversaire

Fruit de saison bio



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 : Certification environnementale niveau 2 : Fruits et légumes de saison