

Déjeuner

lun. 06/01
GALETTE DES ROIS

mar. 07/01

jeu. 09/01

ven. 10/01

Entrée

Salade coleslaw

Rillettes de thon

Oeuf dur bio



Accras de morue

Plat

Boulettes de dinde au curry
Petits pois



Pané de blé épinards
Carottes vichy bio



Coquillettes bio
Sauce Napolitaine bio



Salade verte bio



Filet de colin
Sauce balinaise
Wok de légumes



Plat de substitution

Boulettes végétales

Filet de poulet



Fromage

Rondelé nature bio



Emmental



Tomme catalane à la coupe



Fromage blanc nature



Dessert

Galette des Rois

Flan bio au chocolat



Fruit de saison bio



Ananas au sirop

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

Déjeuner

lun. 13/01

mar. 14/01

jeu. 16/01

ven. 17/01

Entrée

Potage de légumes bio



Rosette

Pizza au fromage

Céleri rémoulade

Plat

Lasagnes végétariennes lentilles bio



Chili con carne



Riz pilaf

Rôti de porc



Julienne de légumes



Blanquette de colin



Ebly pilaf



Plat de substitution

Haricots rouges façon chili

Filet de colin



Sauce citron

Blanquette de dinde



Fromage

Cantal AOP



Saint moret bio



Yaourt nature



Vache qui rit



Dessert

Purée pomme banane bio



Yaourt citron fraise bio



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.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Appellation d'Origine Protégée : Viandes de France : Origine France : Certification Environnementale de niveau 2 : Pêche Durable : Région Ultra Périgéenne : Certification environnementale niveau 2



Déjeuner

	lun. 20/01	mar. 21/01	jeu. 23/01	ven. 24/01
Entrée	Pâté de foie 	Betteraves bio 	Salade verte 	Salade de maïs
Plat	Boulettes de veau Sauce tomate Semoule bio 	Omelette bio nature  Purée de carottes bio 	Rôti de bœuf  Pommes de terre rissolées	Batonnets de colin  Chou fleur persillé 
Plat de substitution	Boulettes végétales		Filet de colin meunière 	Nugget's de blé
Fromage	Le carré Président	Petit suisse sucré 	Chanteneige 	Taleggio AOP 
Dessert	Purée de pomme bio  	Fruit de saison bio 	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé vanille 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.

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

Salade de lentilles

Plat

Saucisses knack
Flageolets fondants



Riz cantonnais s/jambon bio



Daube de boeuf
Coquillettes

Parmentier de Colin



Plat de substitution

Galette de soja

Bolo'thon

Hachis parmentier



Fromage

Brie bio à la coupe



Petit suisse sucré



Edam

Saint Nectaire à la coupe



Dessert

Yaourt aromatisé bio



Tarte à la noix de coco

Gâteau anniversaire

Fruit de saison



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

