



Déjeuner

lun. 08/01

mar. 09/01

jeu. 11/01

ven. 12/01

Entrée

Betteraves bio



Rillettes de thon

Oeuf dur bio



Bruschetta au chèvre bio



Plat

Emincé de volaille bio



Au jus
Petits pois bio



Pané de blé
Carottes vichy bio



Sauce Napolitaine bio



Coquillettes bio



Filet de colin



Sauce balinaise
wok de légumes bio



Plat de substitution

Filet de colin



Sauce crème

Fromage

Rondelé nature bio



Saint paulin à la coupe bio



Petit suisse bio



Yaourt nature bio



Dessert

Galette des Rois

Flan vanille caramel 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.
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 : Pêche Durable : Origine France : Fruits et légumes de saison



Déjeuner

lun. 15/01

mar. 16/01

jeu. 18/01

ven. 19/01

Entrée

Potage de légumes bio



Carottes râpées bio



Crêpe à l'emmental bio



Céleri rémoulade

Plat

Cordon bleu bio



Tortellini ricotta épinards bio



Rôti de porc bio



Filet de colin meunière



Epinards bio hachés à la crème



Printanière de légumes bio



Ebly bio



Plat de substitution

Croque fromage

Filet de colin



Sauce citron

Fromage

Cantal AOP



Madeleine bio



Yaourt nature bio



Mini cabrette bio



Dessert

Purée pomme banane bio



Fromage blanc 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.
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
 : Appellation d'Origine Protégée
 : Pêche Durable
 : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 22/01	mar. 23/01	jeu. 25/01	ven. 26/01
Entrée	Pâté de foie bio 	Betteraves bio 	Salade verte bio 	Salade de maïs bio 
Plat	Boulettes de veau Semoule bio 	Omelette bio nature  Purée de carottes bio 	Rôti de boeuf bio  Pommes de terre sautées bio 	Blanquette de colin  Chou fleur bio 
Plat de substitution	Boulettes végétales		Nugget's de blé	
Fromage	Emmental bio à la coupe 	Yaourt nature bio  	Vache qui rit bio 	Saint paulin à la coupe bio 
Dessert	Fruit de saison bio  	Purée de fruits bio 	Gâteau anniversaire	Yaourt aromatisé 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.
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  : Fruits et légumes de saison  : Origine France  : Pêche Durable