

Déjeuner

lun. 06/01

mar. 07/01
MENU VEGETARIEN

jeu. 09/01

ven. 10/01

Entrée

Salade coleslaw



Taboulé



Radis croq'sel



Crêpe au fromage

Plat

Nugget's de filet de poulet
Spaghettis milanaise



Brocolis sautés



Omelette nature



Carottes vichy



Riz pilaf



Tartiflette savoyarde



Salade verte vinaigrette



Filet de poisson sauce vierge



Mousseline de potiron
Courgettes sautées



Plat de substitution

Filet de poisson pané et citron



Tartiflette aux champignons



Filet de poulet à la niçoise



Fromage

Vache qui rit



Petit suisse



Yaourt nature



Chantailou



Dessert

Flan au caramel



Galette des rois

Fruit de saison



Compote pomme cassis



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



: Plat fait maison



: Pêche Durable



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison

Déjeuner

lun. 13/01

mar. 14/01

jeu. 16/01
MENU VEGETARIEN

ven. 17/01

Entrée

Betteraves vinaigrette



Potage de haricots verts



Salade de lentilles



Pizza royale

Plat

Emincé de volaille au jus crémé



Ebly au beurre



Ratatouille



Jambon blanc
Purée de légumes



Aubergines sautées



Risotto façon paella



Piperade



Filet de hoki pané et citron



Chou fleur persillé



Gnocchis de semoule

Plat de substitution

Batonnets de poisson et citron



Pané de blé

Escalope de volaille panée et citron

Fromage

Brie à la coupe



Samos



Carré frais



Edam



Dessert

Petits suisses aromatisés



Fruit de saison



Fruit de saison



Crème dessert chocolat



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



: Plat fait maison



: Pêche Durable



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



Déjeuner

lun. 20/01
MENU BIO INDIEN

mar. 21/01

jeu. 23/01
MENU VEGETARIEN

ven. 24/01

Entrée

Salade de pois chiches bio

Radis croq'sel



Céleri rémoulade

Mousse de foie & cornichon

Plat

Kefta de boeuf à l'indienne bio
Riz basmati bio

Aubergines sautées bio

Hachis parmentier

Salade verte vinaigrette

Steak de soja pizzaiolo
Petits pois à l'étuvée

Carottes persillées

Filet de poisson à l'anis vert

Coquillettes et emmental râpé

Courgettes sautées

Plat de substitution

Boulettes de sarrasin et lentilles

Brandade de morue

Filet de poulet au jus

Fromage

Mini cabrette bio

Emmental

Camembert

Yaourt nature

Dessert

Compote pomme fraise bio

Fromage blanc aux fruits

Crème dessert vanille

Fruit de saison

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 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



: Plat fait maison



: Origine France



: Viandes de France



: Pêche Durable



: Fruits et légumes de saison



: Produit Local

Déjeuner

lun. 27/01

mar. 28/01
MENU VEGETARIEN

jeu. 30/01

ven. 31/01

Entrée

Carottes râpées



Tarte au fromage
Céleri rémoulade

1/2 pamplemousse et sucre

Potage poireaux pommes de terre



Plat

Steak haché de boeuf au jus



Pommes campagnardes
Haricots verts persillés



Haricots blancs cuisinés



Carottes jeunes



Filet de poulet sauce provençale



Semoule au beurre



Lasagnes bolognaise



Salade verte vinaigrette



Filet de colin meunière et citron



Tian de courgettes



Plat de substitution

Steak de soja au citron

Filet de poisson à la provençale



Brandade de morue

Escalope de volaille panée et citron

Fromage

Coulommiers



Rondelé au bleu



Camembert



Petit suisse



Petit cotentin

Dessert

Fruit de saison



Fruit de saison



Liégeois chocolat



Gâteau anniversaire

Compote pomme abricot



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



: Plat fait maison



: Viandes de France



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Pêche Durable