



LUNDI 3 JANVIER	MARDI 4 JANVIER	MERCREDI 5 JANVIER	JEUDI 6 JANVIER	VENDREDI 7 JANVIER	SAMEDI 8 JANVIER	DIMANCHE 9 JANVIER
Chou blanc vinaigrette	Coleslaw de céleri vinaigrette	Kouki	Macédoine vinaigrette	Cœur de palmier	Pamplemousse	Mélange de crudités
Poulet rôti Moulinés d'épinards Riz	Sauté de porc à la moutarde Purée de pommes de terre Poêlée de légumes	Merlu sauce basilic Macaronis Potirons à la crème	Emincé de bœuf basquaise Carottes vichy Polenta	Filet de Merlu sauce citron Coquillettes Brocolis persillés	Omelette au fromage maison Poêlée hivernale Gnocchis	Rôti de veau Lentilles Panais à l'huile d'olive
Saint Paulin Fruit de saison	Cotentin Petits suisses naturels	Gouda Fruit de saison	Camembert Purée de fruits	Petit moulé nature Fuit de saison	Chantailou Purée de fruits	Saint Nectaire Yaourt nature
Soupe de navets	Velouté de brocolis	Velouté de petits pois	Soupe de céleris	Soupe de julienne de légumes	Soupe de laitue	Soupe de poisson
Petits suisses naturels	Yaourt à le grecque	Fromage blanc nature	Petits suisses naturels	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses naturels
LUNDI 10 JANVIER	MARDI 11 JANVIER	MERCREDI 12 JANVIER	JEUDI 13 JANVIER	VENDREDI 14 JANVIER	SAMEDI 15 JANVIER	DIMANCHE 16 JANVIER
Carottes râpées	Salade de haricots verts	Fonds d'artichauts	Betteraves	Salade verte	Cœur de palmier	Endives en vinaigrette
Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes	Escalope de poulet sauce forestière Spaghettis Potirons à la crème	Saumon sauce aneth Choux fleur mornay Boulgour	Rôti de porc aux olives Pommes de terre à l'anglaise Topinambours à la crème	Filet de hoki sauce curry Riz Petits pois	Rôti de bœuf Poireaux mornay Gnocchis	Côte de porc au jus Chou braisé Pomme de terre
Cabrette Purée de fruits	Yaourt nature Fruit de saison	Edam Petit suisse nature	Mimolette Fruit de saison	Pavé demi sel Fromage blanc nature	Rondelé Fruit de saison	Tomme blanche Purée de fruits
Velouté de champignons	Velouté de panais	Soupe à l'oignons	Soupe de potirons	Soupe au chou	Soupe de légumes	Soupe de carottes
Fromage blanc nature	Petits suisses naturels	Yaourt nature	Petit suisses naturels	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Faisselle

NOS APPROVISIONNEMENTS



NOS VIANDES sont 100% françaises et locales pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie/Rhône-Alpes).

NOS CHARCUTERIES sont 100% françaises.



NOS POISSONS sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



NOS PÂTES : 95% sont produites en France, labellisées Bio, produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de NOTRE RIZ est de Camargue, labellisé IGP.



NOS LÉGUMES FRAIS sont 100% locaux en pleine saison ou à minima d'origine France.



Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



NOS FRUITS : sont 95% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



NOS COMPOTES sont 100% locales, à bases de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



BIO : produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

• Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats. • Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements de produits sélectionnés.



LUNDI 17 JANVIER	MARDI 18 JANVIER	MERCREDI 19 JANVIER	JEUDI 20 JANVIER	VENDREDI 21 JANVIER	SAMEDI 22 JANVIER	DIMANCHE 23 JANVIER
Velouté de champignons Gardianne de taureau Gratin dauphinois Panais à la milanaise Fol Epi Purée de fruits	Cœur de palmier Lasagne à la bolognaise Maison Carottes persillées Fromage fouetté Fruit de saison	Salade verte Emincé de dinde parisien Polenta Potirons persillés Saint Môret Faisselle	Betteraves Galopin de veau Brocolis en gratin Riz Petit suisse aature Fruit de saison	Chou blanc en vinaigrette Filet de merlu sauce orientale Semoule Poêlée de légumes Emmental Faisselle	Œuf dur Steak haché de porc Fenouils braisés Pommes de terre persillés Tartare nature Fruit de saison	Céleri vinaigrette Saumon à l'huile d'olive Haricots blancs à la tomate Saint Paulin Purée de fruits
Soupe de céleris	Velouté Dubarry	Soupe de poisson	Soupe de poireaux et pommes de terre	Velouté de champignons	Soupe de pois cassés	Soupe d'épinards
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisses natures	Yaourt nature	Yaourt blanc nature	Petits suisses natures	Yaourt nature

LUNDI 24 JANVIER	MARDI 25 JANVIER	MERCREDI 26 JANVIER	JEUDI 27 JANVIER	VENDREDI 28 JANVIER	SAMEDI 29 JANVIER	DIMANCHE 30 JANVIER
Salade verte Paleron de bœuf Petits pois – champignons Blé Cotentin Yaourt nature	Carottes râpées Terrine de merlu Riz Topinambours à la crème Camembert Purée de fruits	Endives vinaigrette Poulet rôti Butternut à la crème Coquillettes Cantalou Fruit de saison	Fonds d'artichauts Hachis Parmentier Carottes vichy Tomme noire Fruit de saison	Cœur de Palmier Merlu sauce aux oignons Légumes aïoli Vache Picon Purée de fruits	Pamplemousse Axoa de canard Macaronis Jardinière de légumes Mimolette Fromage blanc nature	Velouté Parmentier Côte de porc au jus Choux de Bruxelles Riz Croix de Malte Purée de fruits
Soupe à l'oignon	Velouté de petits pois	Soupe de légumes	Velouté de brocolis	Soupe de navets	Soupe de céleris	Velouté de potirons
Petits suisses natures	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisses natures	Yaourt nature	Petits suisses natures	Faisselle

NOS APPROVISIONNEMENTS

 NOS VIANDES sont 100% françaises et locales pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie/Rhône-Alpes).
 NOS PÂTES : 95% sont produites en France, labellisées Bio, produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).
 NOS LÉGUMES FRAIS sont 100% locaux en pleine saison ou à minima d'origine France.
 NOS FRUITS : sont 95% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).
 NOS POISSONS sont 100% MSC, issus de la pêche durable.
 100% de NOTRE RIZ est de Camargue, labellisé IGP.
 Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



BIO : produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

• Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats. • Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements de produits sélectionnés.