



LUNDI 3 JANVIER	MARDI 4 JANVIER	MERCREDI 5 JANVIER	JEUDI 6 JANVIER	VENDREDI 7 JANVIER	SAMEDI 8 JANVIER	DIMANCHE 9 JANVIER
<p>Soupe de navets</p> <p>Bolognaise de thon Gnocchis</p> <p>Marron Suisse</p>	<p>Velouté de brocolis</p> <p>Steak haché sauce au bleu</p> <p>Champignons à la crème</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de petits pois</p> <p>Sauté de dinde à l'échalote</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe de céleris</p> <p>Saucisse de Toulouse Riz aux poireaux</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe de julienne de légumes</p> <p>Cordon bleu Navet à la milanaise</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Soupe de laitue</p> <p>Sauté de bœuf sauce bourguignon</p> <p>Polenta</p> <p>Faisselle</p>	<p>Soupe de poisson</p> <p>Jambon blanc Butternut à la crème</p>
LUNDI 10 JANVIER	MARDI 11 JANVIER	MERCREDI 12 JANVIER	JEUDI 13 JANVIER	VENDREDI 14 JANVIER	SAMEDI 15 JANVIER	DIMANCHE 16 JANVIER
<p>Velouté de champignons</p> <p>Tortillas de pommes de terre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de panais</p> <p>Galopin de veau Endives Mornay</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Soupe à l'oignons</p> <p>Gnocchis à la carbonara</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe de potirons</p> <p>Emincé de dinde à l'indienne</p> <p>Potirons à l'huile d'olive</p> <p>Crème renversée</p>	<p>Soupe au chou</p> <p>Pain de viande de bœuf Carottes persillées</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe de lentilles</p> <p>Pané fromager Purée de patates douces</p> <p>Compote</p>	<p>Soupe de carottes</p> <p>Cari de poulet Macaronis</p> <p>Fruit de saison</p>

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
Soupe de céleris Filet de poisson meunière et citron Jardinière de légumes Fruit de saison	Velouté Dubarry Jambon blanc Epinards béchamel Mousse au chocolat	Soupe de poisson Quenelles sauce tomate Salsifis au cumin Fruit de saison	Soupe de poireaux et pommes de terre Poulet sauce normande Pommes de terre à l'anglaise Liégeois	Velouté de champignons Omelette Fondue de poireaux Fruit de saison	Soupe de pois cassés Rôti de veau à la moutarde Riz Yaourt grecque	Soupe d'épinards Escalope viennoise Purée de panais Fruit de saison
LUNDI 24 JANVIER	MARDI 25 JANVIER	MERCREDI 26 JANVIER	JEUDI 27 JANVIER	VENDREDI 28 JANVIER	SAMEDI 29 JANVIER	DIMANCHE 30 JANVIER
Soupe à l'oignon Raviolis au potiron sauce tomate Fruit de saison	Velouté de petits pois Emincé de veau financière Brocolis à l'huile d'olive Fruit de saison	Soupe de perles Steak haché de porc Lentilles Crème dessert café	Velouté de brocolis Œufs durs Epinards Mornay Marron Suisse	Soupe de navets Merguez Flageolets Fruit de saison	Soupe de céleris Sauté de dinde aux oignons Champignons à la crème Fruit de saison	Velouté de potirons Boulettes de bœuf sauce tandoori Polenta Cocktail de fruit au sirop

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.