



LUNDI 3 JANVIER	MARDI 4 JANVIER	MERCREDI 5 JANVIER	JEUDI 6 JANVIER	VENDREDI 7 JANVIER	SAMEDI 8 JANVIER	DIMANCHE 9 JANVIER
Pizza au fromage	Coleslaw de céleri vinaigrette	Sardines à l'huile	Soupe minestrone	Cœur de palmier	Salade de pommes de terre ravigote	Mélange de crudités
Poulet rôti Moulinés d'épinards	Sauté de porc à la moutarde Purée de pommes de terre	Raviolis à l'emmental	Emincé de bœuf basquaise Carottes vichy	Filet de Merlu sauce citron Coquillettes	Omelette au fromage maison Poêlée hivernale	Rôti de veau Lentilles
Saint Paulin Fruit de saison	Cotentin Mousse au chocolat	Gouda Fruit de saison	Camembert Liégeois vanille	Petit moulé nature Fuit de saison	Chantaillou Cocktail de fruits au sirop	Saint Nectaire Frangipane
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 sucrés	Yaourt à le grecque	Crème renversée	Petits suisses aromatisés	Fromage blanc sur coulis de fruits	Mousse au citron	Crème dessert pralinée

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	Crêpe au fromage	Betteraves	Salade verte	Cake au potiron	Endives en vinaigrette
Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes	Escalope de poulet sauce forestière Spaghettis	Saumon sauce aneth Choux fleur mornay	Rôti de porc aux olives Pommes de terre à l'anglaise	Filet de hoki sauce curry Riz	Rôti de bœuf Poireaux mornay	Choucroute garnie
Cabrette Crème dessert caramel	Yaourt sucré Fruit de saison	Edam Mousse au café	Mimolette Fruit de saison	Pavé demi sel Fromage blanc sucré	Rondelé Fruit de saison	Tomme blanche Pâtisserie
Velouté de champignons	Velouté de panais	Soupe à l'oignons	Soupe de potirons	Soupe au chou	Soupe de lentilles	Soupe de carottes
Fromage blanc vanille	Crème dessert chocolat	Yaourt sucré	Petit suisses sucrés	Liégeois vanille	Semoule au lait	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 Fol Epi Pomme de terre caramélisé	Salade de boulgour et lentilles Lasagne à la bolognaise Maison Fromage fouetté Fruit de saison	Salade verte Emincé de dinde parisien Polenta Saint Môret Crème dessert vanille	Salade de coquillettes parisiennes Paupiette de veau Brocolis en gratin Petit suisse sucré Fruit de saison	Chou blanc en vinaigrette Filet de merlu sauce orientale Semoule Faisselle	Œuf dur mayonnaise Croque-monsieur Fenouils braisés Tartare nature Fruit de saison	Céleri rémoulade Tripes à la mode de Caen Haricots blancs à la tomate Saint Paulin Pâtisserie
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
Marron Suisse	Fromage blanc nature	Petits suisses aromatisés	Crème dessert praliné	Crème dessert café	Petits suisses sucrés	Yaourt aux fruits

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 Cotentin Semoule au lait	Carottes râpées Terrine de merlu Riz Camembert Compote	Salade de pommes de terre andalouse Poulet rôti Butternut à la crème Cantalou Fruit de saison	Pâté de campagne Hachis Parmentier Tomme noire Fruit de saison	Taboulé d'hiver Aïoli de colin et ses légumes Vache Picon Mousse au citron	Pamplemousse Axa de canard Macaronis Mimolette Fromage blanc nature et confiture d'abricot	Velouté Parmentier Côte de porc sauce charcutière Choux de Bruxelles Croix de Malte Pâtisserie
Soupe à l'oignon	Velouté de petits pois	Soupe de perles	Velouté de brocolis	Soupe de navets	Soupe de céleris	Velouté de potirons
Petits suisses sucrés	Yaourt sucré	Semoule au lait	Petits suisses aromatisés	Flan caramel	Liégeois chocolat	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.