



LUNDI 3 JANVIER	MARDI 4 JANVIER	MERCREDI 5 JANVIER	JEUDI 6 JANVIER	VENDREDI 7 JANVIER	SAMEDI 8 JANVIER	DIMANCHE 9 JANVIER
Chou blanc vinaigrette  Poulet rôti Riz  Flan chocolat Fruit de saison	Coleslaw de céleri vinaigrette  Sauté de porc au jus Purée de pommes de terre  Compote Mousse au chocolat	Kouki  Merlu sauce basilic Macaronis  Yaourt aromatisé Fruit de saison	Soupe minestrone  Emincé de bœuf basquaise Carottes vichy  Compote Liégeois vanille	Cœur de palmier  Filet de Merlu sauce citron Coquillettes  Crème dessert vanille Fuit de saison	Pamplemousse  Omelette Poêlée hivernale  Riz au lait Cocktail de fruits au sirop	Mélange de crudités  Rôti de veau Lentilles  Compote 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  Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes  Compote Crème dessert caramel	Salade de haricots verts  Escalope de poulet sauce forestière Spaghettis  Yaourt sucré Fruit de saison	Salade de blé aux légumes  Saumon sauce aneth Choux fleur Mornay  Compote Mousse au café	Betteraves  Rôti de porc au jus Pommes de terre à l'anglaise  Flan caramel Fruit de saison	Salade verte  Filet de hoki sauce curry Riz  Compote Fromage blanc sucré	Cœur de palmier  Rôti de bœuf Gnocchis  Yaourt à la grecque Fruit de saison	Endives en vinaigrette  Côte de porc au jus Chou braisé  Compote 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 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.



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	Salade de boulgour et lentilles	Salade verte	Salade de coquillettes parisienne	Chou blanc en vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade
Gardianne de taureau Gratin dauphinois	Lasagne à la bolognaise Maison	Emincé de dinde parisien Polenta	Paupiette de veau Brocolis en gratin	Filet de merlu sauce orientale Semoule	Croque-monsieur Fenouils braisés	Tripes à la mode de Caen Haricots blancs à la tomate
Fol Epi Pomme de terre caramélisé	Fromage fouetté Fruit de saison	Saint Môret Crème dessert vanille	Petit suisse sucré Fruit de saison	Faisselle	Tartare nature Fruit de saison	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	Carottes râpées	Salade de pommes de terre andalouse	Pâté de campagne	Taboulé d'hiver	Pamplemousse	Velouté Parmentier
Paleron de bœuf Petits pois – champignons	Terrine de merlu Riz	Poulet rôti Butternut à la crème	Hachis Parmentier	Aïoli de colin et ses légumes	Axoa de canard Macaronis	Côte de porc sauce charcutière Choux de Bruxelles Croix de Malte
Cotentin Semoule au lait	Camembert Compote	Cantalou Fruit de saison	Tomme noire Fruit de saison	Vache Picon Mousse au citron	Mimolette Fromage blanc nature et confiture d'abricot	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.



LUNDI 2 JANVIER	MARDI 2 JANVIER	MERCREDI 2 JANVIER	JEUDI 2 JANVIER	VENDREDI 2 JANVIER	SAMEDI 2 JANVIER	DIMANCHE 2 JANVIER

#### 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.