

Lundi 4 Janvier	Mardi 5 Janvier	Mercredi 6 Janvier	Jeudi 7 Janvier	Vendredi 8 Janvier	Samedi 9 Janvier	Dimanche 10 Janvier
Betteraves vinaigrette	Sardines à l'huile	Carottes râpées	Pamplemousse	Quiche aux endives Maison	Salade piémontaise	Champignons à la grecque
Poulet rôti	Raviolis potirons - emmental	Boulettes de bœuf sauce tandoori	Emincé de bœuf à l'indienne	Filet de colin meunière et citron	Croque Monsieur	Rôti de veau
Pommes de terre à l'anglaise	sauce tomate	Polenta	Purée de légumes	 Riz aux oignons	Fondue de poireaux	Flageolets
Emmental	Philadelphia	Gouda	Cotentin	Camembert	Saint Paulin	Roulé aux herbes
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Compote	Semoule au lait	Fruit de saison	Faisselle	Pâtisserie
Velouté d'épinards	Soupe à l'oignons	Potage de poireaux et pommes de terre	Soupe de navets	Velouté de blettes	Velouté de potirons	Potage de laitue
Crème renversée	Yaourt sucré	Petits suisses aromatisés	Yaourt nature	Petits suisses sucrés	Crème dessert café	Mousse au citron
Lundi 11 Janvier	Mardi 12 Janvier	Mercredi 13 Janvier	Jeudi 14 Janvier	Vendredi 15 Janvier	Samedi 16 Janvier	Dimanche 17 Janvier
Salade de farfalles andalouse	Salade verte	Potage de pois cassés	Salade de haricots verts	Carottes râpées	Quiche lorraine Maison	Rosette
Œufs durs	Tajine de bœuf	Parmentier	Tartiflette	Filet de hoki sauce basilic	Poulet sauce normande	Quenelle lyonnaise de brochet sauce aurore
Moulinés d'épinards	Semoule	de bœuf à la purée de carottes		Flan de potiron	Brocolis à l'huile d'olives	 Riz
Tartare	Tomme blanche	Brie	Yaourt sucré	Vache picon	Rondelé aux noix	Bleu
Fruit de saison	Flan au caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Brownie Maison	Fromage blanc aromatisé	Poire au caramel
Potage minestrone	Velouté de brocolis	Potage de julienne de légumes	Velouté dubarry	Velouté de petits pois	Potage de céleris	Soupe de poisson
Riz au lait	Fromage blanc sucré	Marron Suisse	Fromage blanc à la vanille	Yaourt aromatisé	Crème dessert 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 filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées **Bio** sont produites par des entreprises **régionales** (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de notre **Riz** est de Camargue, labélisé IGP.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.



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



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

Lundi 18 Janvier	Mardi 19 Janvier	Mercredi 20 Janvier	Jeudi 21 Janvier	Vendredi 22 Janvier	Samedi 23 Janvier	Dimanche 24 Janvier
Mélange farandole	Salade de lentilles	Betteraves	 Poireaux mimosa	Kouki	Taboulé	Pamplemousse
Chipolatas	Rôti de dinde	Emincé de bœuf à la parisienne	Axoia de canard	Moqueca de merlu	Omelette Maison	Cassoulet
Purée de pommes de terre	Carottes persillées	 Riz	Gnocchis	Coquillettes	Haricots romano	garni
Camembert	Petit moulé ail et fines herbes	Gouda	Bonbel	Emmental	Pavé demi sel	 Saint Nectaire
Cocktail de fruit au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Carrot cake Maison	Compote	Crème renversée	Ile flottante
Potage de julienne de légumes	Soupe de vermicelles	Velouté de potirons	Potage de carottes	Velouté d'épinards	Soupe au chou	Velouté de champignons
Petits suisses aromatisés	Liégeois vanille	Crème dessert pralinée	Petits suisses natures	Fromage blanc sur coulis de fruits	Yaourt sucré	Mousse au café
Lundi 25 Janvier	Mardi 26 Janvier	Mercredi 27 Janvier	Jeudi 28 Janvier	Vendredi 29 Janvier	Samedi 30 Janvier	Dimanche 31 Janvier
Pizza au fromage	Carottes râpées	Feuilles d'épinards en salade	Mélange de crudités (salade, choux rouge, maïs)	Velouté de panais	Céleri rémoulade	Mousse de pois chiches sur toast
Jambon blanc	Tortis	Colin à l'échalote	Emincé de veau financière	Couscous de merlu	Boudin noir	Paleron de bœuf sauce poivre
Choux fleur mornay	à la bolognaise	Gratin de poireaux et pommes de terre	Purée de potirons	et ses légumes	Gratin dauphinois	Champignons persillés
Mimolette	Saint morêt	Saint Paulin	Camembert	Edam	Carré président	Tomme blanche
Fruit de saison	Compote	Crème dessert chocolat	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Fruit de saison	Pâtisserie
Potage minestrone	Velouté de petits pois	Soupe à l'oignons	Velouté de brocolis	Potage de pois cassés	Potage de julienne de légumes	Velouté de laitue
Semoule au lait	Petits suisses sucrés	Faisselle	Mousse au citron	Flan caramel	Yaourt aux fruits	Fromage blanc nature

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 filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.



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



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base 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 sur les produits sélectionnés.