

Déjeuner

	lun. 30/12	mar. 31/12	mer. 01/01 JOUR DE L'AN	jeu. 02/01	ven. 03/01	sam. 04/01	dim. 05/01 EPIPHANIE
Entrée	Mousse de canard	Terrine marché de Provence	Mousse de saumon à la crème d'aneth	Céleri rémoulade	Terrine de légumes	Concombre vinaigrette	Oeuf mimosa
Plat	Jambon blanc Purée de pommes de terre au lait	Sauce bolognaise Purée de légumes 	Sauté de cerf Sauce aux aïelles Purée de patates douces	Cuisse de poulet Brocolis sautés	Medaillon de merlu Sauce dieppoise Purée de légumes 	Escalope de volaille Carottes sautées 	Pot au feu Légumes pot au feu
Accompagnement 2	Poireaux à la crème	Fondue d'épinards 	Poêlée gourmande	Pommes vapeur 	Brunoise de légumes	Flageolets fondants 	Pommes vapeur
Fromage	Vache qui rit 	Yaourt nature 	Rondelé aux noix 	Boursin 	Rondelé ail et fines herbes	Six de savoie 	Croq'lait
Dessert	Crème dessert vanille 	Banane 	Bavarois cappuccino	Flan au caramel	Ile flottante	Compote de pomme 	Liégeois chocolat





























Dîner

	lun. 30/12	mar. 31/12 REVEILLON DU JOUR DE L'AN	mer. 01/01	jeu. 02/01	ven. 03/01	sam. 04/01	dim. 05/01
Potage	Crème de brocolis	Potage d'autrefois	Velouté clamart	Soupe à l'oignon	Crème de courgettes et basilic	Potage cultivateur	Potage de légumes
Fromage	Saint moret 	Roquefort crème	Cantadou 	Chanteneige 	Samos 	Tartare nature 	Le petit carré fondant
Dessert	Compote de pêche 	Marron suiss'	Petits suisses aromatisés 	Compote de pomme 	Banane 	Semoule au lait 	Compote de pomme











Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Viandes de France : Origine France : Certification environnementale niveau 2 : Région Ultra Périphérique : Pêche Durable : Haute Valeur Environnementale

Déjeuner
























	lun. 06/01	mar. 07/01	mer. 08/01	jeu. 09/01	ven. 10/01	sam. 11/01	dim. 12/01	
Entrée	Mousse de canard	Rillettes de thon	Tomate au basilic	Oeuf mimosa	Terrine marché de Provence	Betteraves  	Terrine de poisson Sauce tartare	
Plat	Rôti de dinde  Purée de légumes 	Omelette nature   Carottes vichy 	Paupiette de veau Sauce normande Pommes de terre persillées 	Escalope de porc Lentilles cuisinées  	Filet de lieu  Sauce balinaise Wok de légumes	Filet de lieu  Sauce balinaise Wok de légumes	Rôti de porc  Pommes vapeur 	Saumonette  Sauce à l'Armoricaine Purée de carottes
Accompagnement 2	Courgettes sautées	Purée de légumes 	Haricots verts 	Navets fondants 	Pommes vapeur 	Julienne de légumes 	Poêlée de légumes	
Fromage	Kiri au chèvre	Chanteneige 	Rondelé au bleu 	Samos 	Le petit carré fondant	Vache picon 	Roquefort crème	
Dessert	Compote de poire	Flan au chocolat	Banane 	Semoule au lait 	Compote de pêche 	Banane 	Bavarois	

Dîner












	lun. 06/01	mar. 07/01	mer. 08/01	jeu. 09/01	ven. 10/01	sam. 11/01	dim. 12/01
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Velouté de légumes	Crème de potiron	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Potage de légumes
Fromage	Rondelé nature 	Petit moulé ail et fines herbes	Six de savoie 	Saint bricet	Chantailou 	Kiri 	Mini cabrette
Dessert	Crème dessert café 	Banane 	Compote pomme pruneaux	Banane 	Yaourt aromatisé 	Compote pomme abricot 	Banane 

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

Déjeuner















	lun. 13/01	mar. 14/01	mer. 15/01	jeu. 16/01	ven. 17/01	sam. 18/01	dim. 19/01
Entrée	Terrine de légumes	Betteraves  	Rillettes de thon	Mousse de foie 	Concombre vinaigrette	Terrine de saumon	Carottes râpées
Plat	Steak haché de veau Pommes vapeur 	Chili con carne Purée de légumes  	Paupiette de lapin à la lyonnaise Brocolis sautés	Rôti de porc Pommes vapeur 	Blanquette de colin Purée de légumes  	Steak haché de boeuf Sauce échalotes Choux de Bruxelles 	Paleron braisé Purée de légumes
Accompagnement 2	Epinards branches à la crème 	Brunoise de légumes	Purée de légumes 	Julienne de légumes 	Fenouils émincés	Purée de légumes 	Bohémienne de légumes
Fromage	Le petit carré fondant	Saint moret 	Kiri 	Yaourt nature 	Mini cabrette	Vache picon 	Boursin afh
Dessert	Banane 	Yaourt aromatisé 	Banane 	Compote pomme abricot 	Fromage blanc aromatisé 	Compote de poire	Bavarois

Dîner










	lun. 13/01	mar. 14/01	mer. 15/01	jeu. 16/01	ven. 17/01	sam. 18/01	dim. 19/01
Potage	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Crème de brocolis	Crème de veau	Crème de courgettes et basilic	Potage paysan
Fromage	Six de savoie 	Chantailou 	Saint bricet	Vache qui rit 	Saint moret 	Rondelé au bleu 	Croq'lait
Dessert	Semoule au lait 	Compote	Dany vanille 	Petits suisses aromatisés 	Banane 	Crème dessert café 	Banane 

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

Déjeuner







	lun. 20/01	mar. 21/01	mer. 22/01	jeu. 23/01	ven. 24/01	sam. 25/01	dim. 26/01
Entrée	Terrine de poisson	Carottes râpées	Oeuf mimosa	Mousse de canard	Terrine marché de Provence	Rillettes de thon	Tomate au basilic
Plat	Steak haché de veau Sauce tomate Purée de légumes 	Omelette basquaise Purée de carottes	Sauce carbonara Purée de légumes 	Steak haché de boeuf  Pommes vapeur 	Filet de colin  Sauce citron Chou fleur 	Steak haché de boeuf  Sauce forestière Purée de pommes de terre au lait	Sauté de Volaille  Sauce Basquaise Purée de légumes 
Accompagnement 2	Légumes couscous	Fondue d'épinards 	Courgettes sautées	Haricots verts 	Purée de légumes 	Haricots beurre	Piperade
Fromage	Samos 	Tartare ail et fines herbes	Crème de gruyère	Saint bricet	Mini cabrette	Rondelé nature 	Roquefort crème
Dessert	Banane 	Fromage blanc nature  Coupelle de miel	Liégeois café 	Crème dessert chocolat 	Banane 	Compote	Bavarois

Dîner




















	lun. 20/01	mar. 21/01	mer. 22/01	jeu. 23/01	ven. 24/01	sam. 25/01	dim. 26/01
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Potage de légumes
Fromage	Le petit carré fondant	Vache picon 	Saint moret 	Saint bricet	Vache qui rit 	Carré frais 	Petit moulé ail et fines herbes
Dessert	Compote de poire	Banane 	Compote pomme abricot 	Banane 	Yaourt aromatisé 	Semoule au lait 	Compote pomme banane

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

 : Certification environnementale niveau 2  : Origine France  : Région Ultra Périphérique  : Viandes de France  : Pêche Durable  : Haute Valeur Environnementale







Déjeuner

	lun. 27/01	mar. 28/01 NOUVEL AN CHINOIS	mer. 29/01	jeu. 30/01	ven. 31/01	sam. 01/02	dim. 02/02 CHANDELEUR
Entrée	Terrine marché de Provence	Céleri rémoulade	Carottes râpées	Rillettes de thon	Concombre vinaigrette	Concombre vinaigrette	Oeuf mimosa
Plat	Rôti de porc Flageolets fondants 	Sauté de porc Sauce au caramel Purée de légumes 	Escalope de volaille Carottes jeunes	Daube de bœuf provençale Purée de légumes 	Parmentier de Colin 	Escalope de porc Choux de Bruxelles	Rôti de veau Pommes boulangères
Accompagnement 2	Brunoise de légumes	Petits pois à la française  	Purée de légumes 	Haricots verts 	Fenouils émincés	Haricots blancs cuisinés	Ratatouille niçoise cuisinée au thym
Fromage	Vache qui rit 	Yaourt nature 	Rondelé aux noix 	Boursin 	Rondelé ail et fines herbes	Six de savoie 	Croq'lait
Dessert	Compote	Liégeois chocolat 	Fromage blanc nature Confiture 	Banane 	Compote de pomme  	Crème dessert chocolat 	Bavarois

Dîner

	lun. 27/01	mar. 28/01	mer. 29/01	jeu. 30/01	ven. 31/01	sam. 01/02	dim. 02/02
Potage	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart	Soupe à l'oignon	Potage de légumes	Potage de légumes	Velouté de légumes
Fromage	Saint moret 	Carré frais 	Cantadou 	Chanteneige 	Samos 	Tartare nature 	Le petit carré fondant
Dessert	Faisselle 	Banane 	Compote pomme abricot 	Yaourt aromatisé 	Semoule au lait 	Banane 	Compote

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

 : Viandes de France  : Certification environnementale niveau 2  : Origine France  : Région Ultra Périphérique  : Pêche Durable  : Haute Valeur Environnementale