



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	Carottes râpées	Betteraves bio 	Asperges sauce mousseline	Macédoine de légumes	Oeuf dur 	Céleri rémoulade	Jambon cru
Plat	Jambon blanc Purée de pommes de terre au lait	Raviolis ricotta épinards bio 	Sauté de cerf Sauce aux aïelles Purée de patates douces	Cuisse de poulet Brocolis sautés	Filet de poulet Au paprika Riz pilaf	Escalope de volaille panée 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 	Légumes vapeur
Fromage	Brie 	Emmental bio 	Comté 	Edam	Saint nectaire 	Tomme noire 	Cantal
Dessert	Crème dessert vanille 	Fruit de saison bio 	Macarons	Flan au caramel	Ile flottante	Compote de pomme 	Galette des Rois

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	Bouillon de bœuf vermicelles
Fromage	Saint moret 	Mini roitelet	Cantadou 	Chanteneige 	Samos 	Tartare nature 	Le petit carré fondant
Dessert	Compote de pêche 	Tarte tatin	Petits suisses aromatisés 	Compote de pomme 	Fruit de saison 	Semoule au lait 	Fruit de saison

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 : Produit issu de l'agriculture biologique : Certification environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine Protégée : Haute Valeur
Environnementale : Fruits et légumes de saison



Déjeuner

	lun. 06/01	mar. 07/01	mer. 08/01	jeu. 09/01	ven. 10/01	sam. 11/01	dim. 12/01
Entrée	Salade coleslaw	Céleri à la hongroise	Salade de maïs	Oeuf dur	Salade verte mélangée	Pâté de campagne	Friand au fromage
Plat	Boulettes de dinde Sauce au curry Tortillons	Pané de blé épinards Carottes vichy 	Paupiette de veau Sauce normande Pommes de terre persillées 	Saucisse de Toulouse Lentilles cuisinées 	Filet de poulet Wok de légumes	Palette à la diable Pommes crispy	Alouette de boeuf Purée de carottes
Accompagnement 2	Courgettes sautées	Riz pilaf	Haricots verts 	Navets fondants 	Pommes vapeur 	Julienne de légumes 	Poêlée de légumes
Fromage	Gouda	Fourme d'Ambert 	Saint paulin	Camembert 	Edam	Vache picon 	Saint nectaire
Dessert	Fruit de saison 	Flan au chocolat	Fruit de saison 	Semoule au lait 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Flan pâtissier


















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	Potage de légumes	Crème d'asperge	Minestrone
Fromage	Rondelé nature 	Petit moulé ail et fines herbes	Six de savoie 	Saint bricet 	Chantailou 	Kiri 	Mini cabrette
Dessert	Crème dessert café 	Fruit de saison 	Pruneaux au sirop 	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé 	Compote pomme abricot 	Fruit de saison











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.

: Fruits et légumes de saison : Certification environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine Protégée : Origine France : Viandes de France : Certification Environnementale de niveau 2 : Haute Valeur Environnementale








Déjeuner

	lun. 13/01	mar. 14/01	mer. 15/01	jeu. 16/01	ven. 17/01	sam. 18/01	dim. 19/01
Entrée	Salade verte mélangée 	Rosette	Macédoine de légumes	Pizza au fromage	Céleri rémoulade	1/2 pamplemousse	Terrine de campagne
Plat	Lasagnes ricotta épinards	Chili con carne  Riz pilaf	Paupiette de lapin à la Lyonnaise Brocolis sautés	Rôti de porc  Pommes noisettes	Blanquette de dinde Ebly pilaf 	Fricadelle Sauce échalotes Choux de Bruxelles	Paleron braisé Gnocchi de pommes de terre
Accompagnement 2	Epinards branches à la crème 	Brunoise de légumes	Semoule	Julienne de légumes 	Fenouils émincés	Polenta	Bohémienne de légumes
Fromage	Cantal 	Mimolette	Camembert 	Tomme blanche 	Emmental 	Tomme noire 	Saint paulin
Dessert	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Compote pomme abricot 	Fromage blanc aromatisé 	Fruit de saison 	Paris Brest

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	Riz au lait	Compote	Dany vanille 	Petits suisses aromatisés 	Fruit de saison 	Crème dessert café 	Fruit de saison 

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.

 : Origine France  : Certification environnementale niveau 2  : Appellation d'Origine Protégée  : Fruits et légumes de saison  : Viandes de France  : Certification Environnementale de niveau 2  : Haute Valeur Environnementale

Déjeuner

	lun. 20/01	mar. 21/01	mer. 22/01	jeu. 23/01	ven. 24/01	sam. 25/01	dim. 26/01
Entrée	Pâté de foie 	Betteraves 	Salade coleslaw	Oeuf dur 	Salade de maïs	Croissillon dubarry	Salade de cœurs de palmiers
Plat	Boulettes de veau Sauce tomate Semoule	Omelette basquaise Purée de carottes	Sauce carbonara Penne	Rôti de boeuf Pommes de terre rissolées	Nugget's de blé Chou fleur 	Alouette de boeuf Sauce aux cèpes Purée de pommes de terre au lait	Sauté de Volaille Sauce Basquaise Tagliatelles
Accompagnement 2	Légumes couscous	Fondue d'épinards 	Courgettes sautées	Haricots verts 	Riz pilaf	Haricots beurre	Piperade
Fromage	Tomme blanche 	Saint paulin	Coulommiers	Tomme noire 	Bleu français 	Gouda	Roquefort pointe
Dessert	Fruit de saison 	Fromage blanc nature Coupelle de miel	Liégeois café 	Crème dessert chocolat 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Mille-feuilles

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	Potage de légumes	Crème d'asperge	Soupe au pistou
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	Fruit de saison 	Compote pomme abricot 	Fruit de saison 	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.

: Origine France : Fruits et légumes de saison : Certification environnementale niveau 2 : Viandes de France : Appellation d'Origine Protégée : 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	Taboulé	Mini nems aux légumes	Jambon cru	Carottes râpées	Salade de lentilles	Croissillon à l'emmental	Poireaux sauce gribiche
Plat	Saucisses potée Flageolets fondants 	Sauté de porc  Sauce au caramel Riz cantonnais	Cordon bleu de dinde  Carottes jeunes	Daube de bœuf provençale  Coquillettes	Hachis parmentier 	Jambonneau Choux de Bruxelles	Rôti de veau Pommes boulangères
Accompagnement 2	Brunoise de légumes	Petits pois à la française  	Boulgour pilaf	Haricots verts 	Fenouils émincés	Haricots blancs cuisinés	Ratatouille niçoise cuisinée au thym
Fromage	Brie 	Emmental 	Rondelé aux noix 	Edam	Saint nectaire 	Tomme noire 	Cantal 
Dessert	Fruit de saison 	Tarte à l'ananas	Fromage blanc nature  Confiture	Fruit de saison 	Compote de pomme  	Crème dessert chocolat 	Crêpe au sucre

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 brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
Fromage	Saint moret 	Carré frais 	Cantadou 	Chanteneige 	Samos 	Tartare nature 	Le petit carré fondant
Dessert	Faisselle 	Fruit de saison 	Compote pomme abricot 	Yaourt aromatisé 	Semoule au lait 	Fruit de saison 	Cocktail de fruits

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  : Fruits et légumes de saison  : Viandes de France  : Appellation d'Origine Protégée  : Haute Valeur Environnementale