

## 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
<b>Entrée</b>	Carottes râpées	Betteraves bio 	Terrine de saint jacques	Macédoine de légumes	Oeuf dur 	Céleri rémoulade	Croissillon dubarry
<b>Plat</b>	Galette de soja 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	Medaillon de merlu  Sauce dieppoise Riz pilaf	Escalope de volaille panée Carottes sautées 	Pot au feu  Légumes pot au feu
<b>Accompagnement 2</b>	Poireaux à la crème	Fondue d'épinards 	Poêlée gourmande	Pommes vapeur 	Brunoise de légumes	Flageolets fondants 	Légumes vapeur
<b>Fromage</b>	Brie 	Emmental bio  	Comté 	Edam	Saint nectaire 	Tomme noire 	Cantal 
<b>Dessert</b>	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
<b>Potage</b>	Crème de brocolis	Potage d'autrefois	Velouté clamart	Soupe à l'oignon	Crème de courgettes et basilic	Potage cultivateur	Bouillon de bœuf vermicelles
<b>Fromage</b>	Saint moret 	Mini roitelet	Cantadou 	Chanteneige 	Samos 	Tartare nature 	Le petit carré fondant
<b>Dessert</b>	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.

## Déjeuner

	lun. 06/01	mar. 07/01	mer. 08/01	jeu. 09/01	ven. 10/01	sam. 11/01	dim. 12/01
<b>Entrée</b>	Salade coleslaw	Rillettes de thon	Salade de maïs	Oeuf dur 	Acras de morue	Carottes râpées	Terrine de poisson Sauce tartare
<b>Plat</b>	Boulettes de dinde Sauce au curry Tortillons	Pané de blé épinards Carottes vichy 	Paupiette de veau Sauce normande Pommes de terre persillées 	Filet de colin  Sauce arlequin Lentilles cuisinées 	Filet de lieu  Sauce balinaise Wok de légumes	Filet de colin  Sauce moutarde Pommes crispy	Saumonette  Sauce à l'Armoricaine Purée de carottes
<b>Accompagnement 2</b>	Courgettes sautées	Riz pilaf	Haricots verts 	Navets fondants 	Pommes vapeur 	Julienne de légumes 	Poêlée de légumes
<b>Fromage</b>	Gouda	Fourme d'Ambert 	Saint paulin	Camembert 	Edam	Vache picon 	Saint nectaire 
<b>Dessert</b>	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
<b>Potage</b>	Crème de céleri	Crème de volaille	Velouté de légumes	Crème de potiron	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Minestrone
<b>Fromage</b>	Rondelé nature 	Petit moulé ail et fines herbes	Six de savoie 	Saint bricet	Chantailou 	Kiri 	Mini cabrette
<b>Dessert</b>	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 : Pêche Durable : 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
<b>Entrée</b>	Salade verte mélangée 	Tarte provençale	Macédoine de légumes	Pizza au fromage	Céleri rémoulade	1/2 pamplemousse	Poivrons à l'huile
<b>Plat</b>	Lasagnes ricotta épinards	Chili con carne  Riz pilaf	Paupiette de lapin à la Lyonnaise Brocolis sautés	Filet de colin  Sauce citron Pommes noisettes	Blanquette de colin  Ebly pilaf 	Fricadelle Sauce échalotes Choux de Bruxelles	Paleron braisé Gnocchi de pommes de terre
<b>Accompagnement 2</b>	Epinards branches à la crème 	Brunoise de légumes	Semoule	Julienne de légumes 	Fenouils émincés	Polenta	Bohémienne de légumes
<b>Fromage</b>	Cantal 	Mimolette	Camembert 	Tomme blanche 	Emmental 	Tomme noire 	Saint paulin
<b>Dessert</b>	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
<b>Potage</b>	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Crème de brocolis	Crème de veau	Crème de courgettes et basilic	Potage paysan
<b>Fromage</b>	Six de savoie 	Chantailou 	Saint bricet	Vache qui rit 	Saint moret 	Rondelé au bleu 	Croq'lait
<b>Dessert</b>	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  : Pêche Durable  : 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
<b>Entrée</b>	Céleri rémoulade	Betteraves  	Salade coleslaw	Oeuf dur 	Salade de maïs	Croisillon dubarry	Salade de cœurs de palmiers
<b>Plat</b>	Boulettes de veau Sauce tomate Semoule	Omelette basquaise Purée de carottes	Sauce carbonara au poulet Penne	Rôti de boeuf  Pommes de terre rissolées	Batonnets de poisson et citron  Chou fleur 	Alouette de boeuf Sauce aux cèpes Purée de pommes de terre au lait	Sauté de Volaille  Sauce Basquaise Tagliatelles
<b>Accompagnement 2</b>	Légumes couscous	Fondue d'épinards 	Courgettes sautées	Haricots verts 	Riz pilaf	Haricots beurre	Piperade
<b>Fromage</b>	Tomme blanche 	Saint paulin	Coulommiers	Tomme noire 	Bleu français 	Gouda	Roquefort pointe 
<b>Dessert</b>	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
<b>Potage</b>	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Soupe au pistou
<b>Fromage</b>	Le petit carré fondant	Vache picon 	Saint moret 	Saint bricet	Vache qui rit 	Carré frais 	Petit moulé ail et fines herbes
<b>Dessert</b>	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  : Pêche Durable  : Appellation d'Origine Protégée  : Haute Valeur

## Déjeuner

	lun. 27/01	mar. 28/01 <b>NOUVEL AN CHINOIS</b>	mer. 29/01	jeu. 30/01	ven. 31/01	sam. 01/02	dim. 02/02 <b>CHANDELEUR</b>
<b>Entrée</b>	Taboulé	Mini nems aux légumes	Salade de pois chiches	Carottes râpées	Salade de lentilles	Croissillon à l'emmental	Poireaux sauce gribiche
<b>Plat</b>	Galette de soja Flageolets fondants 	Filet de colin  Sauce chinoise Riz cantonnais	Cordon bleu de dinde  Carottes jeunes	Daube de bœuf provençale  Coquillettes	Parmentier de Colin 	Filet de colin  Sauce moutarde Choux de Bruxelles	Rôti de veau Pommes boulangères
<b>Accompagnement 2</b>	Brunoise de légumes	Petits pois à la française  	Boulogour pilaf	Haricots verts 	Fenouils émincés	Haricots blancs cuisinés	Ratatouille niçoise cuisinée au thym
<b>Fromage</b>	Brie 	Emmental 	Rondelé aux noix 	Edam	Saint nectaire 	Tomme noire 	Cantal 
<b>Dessert</b>	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
<b>Potage</b>	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
<b>Fromage</b>	Saint moret 	Carré frais 	Cantadou 	Chanteneige 	Samos 	Tartare nature 	Le petit carré fondant
<b>Dessert</b>	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 : Pêche Durable : Viandes de France : Appellation d'Origine Protégée : Haute Valeur Environnementale