

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	Salade d'artichauts
Plat	Jambon sans sel Purée de pommes de terre au lait	Coquillettes Farce bolognaise	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 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	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Fromage blanc nature
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	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel
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.

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 vinaigrette	Salade de maïs	Oeuf dur	Salade verte	Carottes râpées	Salade de coeurs de palmiers
Plat	Rôti de dinde Tortillons	Omelette nature Carottes vichy	Steak haché de veau Pommes de terre persillées	Escalope de porc Lentilles cuisinées	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	Riz pilaf	Haricots verts	Navets fondants	Pommes vapeur	Julienne de légumes	Poêlée de légumes
Fromage	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Fromage blanc nature
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	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel
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.

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 	Betteraves vinaigrette	Macédoine de légumes	Carottes rapées	Céleri vinaigrette	1/2 pamplemousse	Poivrons à l'huile
Plat	Steak haché de veau Papillons 	Chili con carne Riz pilaf	Escalope de volaille Brocolis	Rôti de porc Pommes noisettes	Blanquette de colin Ebly pilaf 	Steak haché au jus 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	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Tomme noire Gouda sans sel 	Fromage blanc nature
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	Potage de légumes	Crème de courgettes et basilic	Potage paysan
Fromage	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel
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.







Déjeuner

	lun. 20/01	mar. 21/01	mer. 22/01	jeu. 23/01	ven. 24/01	sam. 25/01	dim. 26/01
Entrée	Céleri vinaigrette	Betteraves  	Salade coleslaw	Oeuf dur 	Salade de maïs	Carottes rapées	Salade de cœurs de palmiers
Plat	Steak haché de veau Sauce tomate Semoule	Omelette basquaise Purée de carottes	Penne Sauce carbonara au poulet	Rôti 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 Tagliatelles
Accompagnement 2	Légumes couscous	Fondue d'épinards 	Courgettes sautées	Haricots verts 	Riz pilaf	Haricots beurre	Piperade
Fromage	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Fromage blanc nature 
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	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Fromage	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 
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.

 : Fruits et légumes de saison  : Origine France  : Certification environnementale niveau 2  : 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	Taboulé	Oeuf dur 	Salade de pois chiches	Carottes râpées	Salade de lentilles	Betteraves 	Poireaux vinaigrette
Plat	Rôti de porc Flageolets 	Sauté de porc Sauce au caramel Riz cantonnais	Escalope de volaille Carottes jeunes	Daube de bœuf provençale Coquillettes	Parmentier de Colin 	Escalope de porc Choux de Bruxelles	Rôti de veau Pommes boulangères
Accompagnement 2	Brunoise de légumes	Petits pois à la française 	Boulogour pilaf	Haricots verts 	Fenouils émincés	Haricots blancs cuisinés	Ratatouille niçoise cuisinée au thym
Fromage	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Fromage blanc nature
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 Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel
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.

: Viandes de France : Certification environnementale niveau 2 : Origine France : Fruits et légumes de saison : Pêche Durable : Haute Valeur Environnementale