



## 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 	Asperges sauce mousseline	Macédoine de légumes	Oeuf dur 	Céleri rémoulade	Salade d'artichauts
<b>Plat</b>	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
<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>	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Fromage blanc nature 
<b>Dessert</b>	Yaourt nature 	Fruit de saison bio 	Pâtisserie sans sucre	Faisselle 	Fromage blanc nature 	Compote de pomme  	Pâtisserie sans sucre

## 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>	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 
<b>Dessert</b>	Compote de pêche 	Pâtisserie sans sucre	Petit suisse 	Compote de pomme  	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Fruit sans sucre

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



• Produit issu de l'agriculture biologique



• Certification environnementale niveau 2



• Viandes de France



• 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
<b>Entrée</b>	Salade coleslaw	Céleri vinaigrette	Salade de maïs	Oeuf dur 	Salade verte 	Carottes râpées	Salade de coeurs de palmiers
<b>Plat</b>	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
<b>Accompagnement 2</b>	Courgettes sautées	Riz pilaf	Haricots verts 	Navets fondants 	Pommes vapeur 	Julienne de légumes 	Poêlée de légumes
<b>Fromage</b>	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Fromage blanc nature 
<b>Dessert</b>	Fruit sans sucre	Faisselle 	Fruit sans sucre	Petit suisse 	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

## 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	Potage de légumes	Crème d'asperge	Minestrone
<b>Fromage</b>	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 
<b>Dessert</b>	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre	Purée pomme pruneaux	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Compote pomme abricot 	Fruit sans sucre

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
<b>Entrée</b>	Salade verte mélangée 	Betteraves vinaigrette	Macédoine de légumes	Carottes rapées	Céleri vinaigrette	1/2 pamplemousse	Poivrons à l'huile
<b>Plat</b>	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
<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>	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 
<b>Dessert</b>	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Compote pomme abricot 	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

## 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	Potage de légumes	Crème de courgettes et basilic	Potage paysan
<b>Fromage</b>	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel
<b>Dessert</b>	Yaourt nature 	Compote	Faisselle 	Petit suisse 	Fruit sans sucre	Faisselle 	Fruit sans sucre

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
<b>Entrée</b>	Céleri vinaigrette	Betteraves  	Salade coleslaw	Oeuf dur 	Salade de maïs	Carottes rapées	Salade de cœurs de palmiers
<b>Plat</b>	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
<b>Accompagnement 2</b>	Légumes couscous	Fondue d'épinards 	Courgettes sautées	Haricots verts 	Riz pilaf	Haricots beurre	Piperade
<b>Fromage</b>	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Fromage blanc nature 
<b>Dessert</b>	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Yaourt nature 	Petit suisse 	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

## 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>	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 
<b>Dessert</b>	Compote de poire	Fruit sans sucre	Compote pomme abricot 	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Faisselle 	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.

## 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
<b>Entrée</b>	Taboulé	Oeuf dur 	Salade de pois chiches	Carottes râpées	Salade de lentilles	Betteraves 	Poireaux vinaigrette
<b>Plat</b>	Rôti de porc  Flageolets 	Sauté de porc  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
<b>Accompagnement 2</b>	Brunoise de légumes	Petits pois à la française 	Boulgour pilaf	Haricots verts 	Fenouils émincés	Haricots blancs cuisinés	Ratatouille niçoise cuisinée au thym
<b>Fromage</b>	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Fromage blanc nature 
<b>Dessert</b>	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre	Compote de pomme 	Petit suisse 	Pâtisserie sans 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 Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 
<b>Dessert</b>	Faisselle 	Fruit sans sucre	Compote pomme abricot 	Yaourt nature 	Faisselle 	Fruit sans sucre	Purée 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



: Pêche Durable



: Haute Valeur Environnementale