



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 	Terrine de saint jacques	Macédoine de légumes	Oeuf dur 	Céleri rémoulade	Potage Dubarry
Plat	Galette de soja Purée de pommes de terre au lait	Raviolis ricotta épinards bio 	Filet de daurade Purée de patates douces	Filet de colin Sauce vierge Brocolis sautés	Medaillon de merlu Sauce dieppoise Riz pilaf	Filet de colin pané Carottes sautées 	Pot au feu de la mer 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.












: Origine France : Produit issu de l'agriculture biologique : Certification environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine Protégée : Pêche Durable : 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	Rillettes de thon	Salade de maïs	Oeuf dur 	Acras de morue	Carottes râpées	Terrine de poisson Sauce tartare
Plat	Boulettes végétales Tortillons	Pané de blé épinards Carottes vichy 	Paupiette de poisson 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
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	Potage de légumes	Velouté de légumes	Crème de potiron	Soupe de poisson	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  : 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
Entrée	Salade verte mélangée 	Tarte provençale	Macédoine de légumes	Pizza au fromage	Céleri rémoulade	1/2 pamplemousse	Poivrons à l'huile
Plat	Lasagnes ricotta épinards	Omelette basquaise Riz pilaf	Paupiette de poisson Brocolis sautés	Filet de colin  Sauce citron Pommes noisettes	Blanquette de colin  Ebly pilaf 	Filet de colin  Sauce échalotes Choux de Bruxelles	Filet de colin  Sauce tomates 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	Potage de légumes	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






















: 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
Entrée	Céleri rémoulade	Betteraves  	Salade coleslaw	Oeuf dur 	Salade de maïs	Croisillon dubarry	Salade de cœurs de palmiers
Plat	Boulettes végétales Semoule	Omelette basquaise Purée de carottes	Thon à la catalane Penne	Filet de colin meunière  Pommes de terre rissolées	Batonnets de poisson et citron  Chou fleur 	Paupiette de saumon Purée de pommes de terre au lait	Filet de colin  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	Soupe de poisson	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.

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	Salade de pois chiches	Carottes râpées	Salade de lentilles	Croissillon à l'emmental	Poireaux sauce gribiche
Plat	Galette de soja Flageolets fondants 	Filet de colin Sauce chinoise Riz cantonnais	Filet de colin pané Carottes jeunes	Thon à la catalane Coquillettes	Parmentier de Colin 	Filet de colin Sauce moutarde Choux de Bruxelles	Aile de raie Sauce aux câpres 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 : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée : Haute Valeur Environnementale