

## MENU DU 13/01/25 AU 19/01/25 DEJEUNER

														
	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Mollusques	Arachide	Fruits à coques	Soja	Lait	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
<b>lundi 13/01</b>														
Chou rouge râpé vinaigrette moutarde à l'ancienne											x		x	
Pizza tomate mozzarella emmental	x								x					
									x					
Salade vinaigrette													x	
Yaourt sucré									x					
Pomme														
<b>mardi 14/01</b>														
Taboulé à la menthe	x													
Meunière de colin MSC et citron	x			x										
Brocolis bio béchamel	x								x					
Petit moulé nature									x					
Orange bio														
<b>mercredi 15/01</b>														
Potage de légume									x					
Aiguillette de poulet sauce curcuma	x									x			x	
Quenelle nature sauce au curcuma	x		x							x			x	
Carottes CE2														
Camembert BIO									x					
Eclair au chocolat	x		x						x					
<b>jeudi 16/01</b>														

Oeuf dur mayonnaise			x								x			
Sauté de porc FR sauce charcutière	x										x		x	
Boulette de soja sauce charcutière	x							x			x		x	
Riz BIO créole														
Edam									x					
Flan nappé caramel									x					
<b>vendredi 17/01</b>														
Cake au maroille AOP	x		x							x				
Paupiette de veau sauce à la moutarde	x									x		x		x
Paupiette au poisson sauce à la moutarde	x			x						x		x		x
Navets persillés														
Suisse sucré										x				
Banane bio														
<p><i>*plats de substitution correspondant au régime sans viandes. Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant. Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements.</i></p>														

## MENU DU 20/01/25 AU 26/01/25 DEJEUNER

														
	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Mollusques	Arachide	Fruits à coques	Soja	Lait	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
<b>lundi 20/01</b>														
Rosette et cornichons									x		x		x	
Rillettes de thon	x			x					x					
Dos de colin d'Alaska MSC sauce diéppoise	x			x	x				x					
Haricots beurre persillés														
Pont l'Evêque AOP									x					
Orange BIO														
<b>mardi 21/01</b>														
Pommes de terre aux oignons rouges vinaigrette													x	
Steak haché de boeuf à la fondue d'oignons														
Galette au fromage	x		x				x		x					
Petits pois au bouillon														
Cantal AOP									x					
Clémentine														
<b>mercredi 22/01</b>														
Endives vinaigrette au miel													x	
Jambon blanc LR sauce champignons	x												x	
Omelette du chef sauce champignons													x	
Boulghour BIO pilaf	x													
St Morêt									x					
Poire bio														
<b>jeudi 23/01</b>														



## MENU DU 27/01/25 AU 02/02/25 DEJEUNER

														
	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Mollusques	Arachide	Fruits à coques	Soja	Lait	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
<b>lundi 27/01</b>														
Betteraves BIO vinaigrette													x	
Tartiflette aux allumettes de porc									x					
Gratin de pomme de terre au fromage à tartiflette									x					
Fromage blanc régional									x					
Compote fraîche pomme BIO et mangue														
<b>mardi 28/01</b>														
Cèleri râpé vinaigrette aux fines herbes													x	
Quenelle nature sauce aurore	x		x						x	x				
Riz de camargue IGP créole														
Saint Nectaire AOP									x					
Kiwi BIO														
<b>mercredi 29/01</b>														
Brocolis vinaigrette													x	
Bolognaise de boeuf										x				
Bolognaise de haricots rouges										x				
Coquillettes BIO	x													
Tomme Noire IGP									x					
Liegeois chocolat									x					
<b>jeudi 30/01</b>														

Tarte du chef au fromage	x		x						x					
Rôti de dinde FR sauce aux olives	x									x			x	
Dos de colin d'Alaska MSC sauce aux olives	x									x			x	
Haricots verts BIO aux oignons														
Gouda BIO									x					
Pomme														
<b>vendredi 31/01</b>														
Carottes râpées vinaigrette à l'orange														x
Poisson pané 100% filet MSC et citron	x			x										
Chou fleur béchamel	x								x					
Coulonnier									x					
Yaourt aromatisés									x					
<p><i>*plats de substitution correspondant au régime sans viandes. Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant. Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements.</i></p>														

## MENU DU 03/02/25 AU 09/02/25 DEJEUNER

														
	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Mollusques	Arachide	Fruits à coques	Soja	Lait	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
<b>lundi 03/02</b>														
Haricots verts BIO vinaigrettes													x	
Saucisse fumée													x	
<b>Saucisse végétale</b>	x		x											
Lentilles BIO														
Suisse sucré									x					
Clémentine														
<b>mardi 04/02</b>														
Carottes râpée vinaigrette													x	
Omelette du chef à lemmental			x						x					
Epinards béchamel	x								x					
Buchette au lait mélangé									x					
Crêpe	x		x						x					
<b>mercredi 05/02</b>														
Chou blanc râpé vinaigrette au curry													x	
Sauté de boeuf façon carbonade flamande	x										x		x	
<b>Morceaux de colin MSC façon carbonade flamande</b>	x			x							x		x	
Petits pois au bouillon														
Verre de lait									x					
Gâteau aux pommes et à la cannelle	x		x											
<b>jeudi 06/02</b>														



## MENU DU 10/02/25 AU 16/02/25 DEJEUNER

														
	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Mollusques	Arachide	Fruits à coques	Soja	Lait	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
<b>lundi 10/02</b>														
Cèleri râpé sauce rémoulade			x							x	x		x	
Sauté de dinde FR sauce indienne	x												x	
Falafels sauce indienne	x												x	
Riz de camargue														
Tomme blanche									x					
Orange BIO														
<b>mardi 11/02</b>														
Salade de blé arlequin sauce vinaigrette	x												x	
Rôti de porc sauce moutarde	x								x		x		x	
Filet de merlu MSC sauce moutarde	x			x					x		x		x	
Haricots beurre persillés														
Mimolette									x					
Liégeois vanille									x					
<b>mercredi 12/02</b>														
Salade mée vinaigrette au xeres													x	
Boulette au boeuf sauce lombarde	x								x	x			x	
Falafels sauce lombarde	x								x	x			x	
Pommes de terre rissolées ketchup du chef														
Camembert BIO									x					
Mousse au chocolat au lait									x					
<b>jeudi 13/02</b>														



## MENU DU 17/02/25 AU 23/02/25 DEJEUNER

														
	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Mollusques	Arachide	Fruits à coques	Soja	Lait	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
<b>lundi 17/02</b>														
Potage de légumes									x					
Chipolatas													x	
Saucisse végétale	x		x					x	x					
Haricots lingo du nord														
Carré de Ligueil									x					
Kiwi BIO														
<b>mardi 18/02</b>														
Cèleri râpé rémoulade			x							x	x		x	
Elincé de poulet FR sauce aux champignons	x												x	
Emincé végétal de pois sauce aux champignons	x												x	
Riz de camargue IGP pilaf														
Suisse sucré									x					
Poire														
<b>mercredi 19/02</b>														
Taboulé (semoule BIO)	x													
Sauté de boeuf VBF sauce façon bourguignonne	x									x			x	
Oeufs durs sauce façon bourguignonne	x		x							x			x	
Carottes persillées														
Edam BIO									x					
fromage blanc fruité									x					
<b>jeudi 20/02</b>														

