



LUNDI : 03/01/2022



Carottes râpées/tomate
Lasagne à la bolognaise

Yaourt nature sucré BIO 

LUNDI : 10/01/2022



Macédoines de légumes/œufs durs
Bœuf Bourguignon et ses frites fraîches
Compote de pomme

LUNDI : 17/01/2022

Burger de veau sce tomato grill, duo de courgettes
et Pdt rissoles

Kiri BIO 
Clémentines

MARDI : 04/01/2022

Escalope de dinde viennoise sce crème, haricots verts et
Pdt sautées
Vache qui rit
Yaourt aromatisé aux fruits

MARDI : 11/01/2022



Tortilla omelette aux oignons/laitue
Carré frais à tartiner BIO 
Eclair à la vanille

MARDI : 18/01/2022



Betteraves rouges au maïs
Tortis à la carbonara et gruyère râpé
Chocolat liégeois

JEUDI : 06/01/2022 (épiphanie)

Potage tomate/vermicelles
Pané de filet de merlu blanc sce beurre blanc, ratatouille



et semoule
Galette des rois à la pomme

JEUDI : 13/01/2022

Velouté de choux fleur
Ravioli (U.E) et gruyère râpé
Mousse au chocolat

JEUDI : 20/01/2022

Nuggets de poisson (ketchup) et son riz aux petits
légumes
Mimolette

Tarte au sucre 

VENDREDI : 07/01/2022



Chipolatas sce tomate et ses petits pois
carottes à la Française

Gouda BIO 
Orange

VENDREDI : 14/01/2022



Filet de cabillaud sce blanche, carottes
rondelles et riz blanc
Emmental

Petits suisses aux fruits BIO 

VENDREDI : 21/01/2022

Velouté de céleri/Pdt
Saucisse knack de volaille sce tomate et purée de
Pdt
Yaourt à boire

**Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations.*

Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.

Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

**Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.*

**Toutes nos viandes bovines sont issues de France, le reste de nos viandes sont françaises ou CE. (la liste des viandes a été fourni à votre établissement pour affichage)*



<p>LUNDI : 24/01/2022</p> <p>Pizza royale Boulette d'agneau sce couscous, légumes et semoule</p> <p>Yaourt à la vanille BIO </p>	<p>LUNDI : 31/01/2022</p> <p> Céleri rémoulade/olives Pâtes à la bolognaise et gruyère râpé</p> <p>Moelleux au chocolat BIO </p>
<p>MARDI : 25/01/2022</p> <p>  Meunière de dos de colin sce béarnaise, jeunes carottes et trio de céréales</p> <p>Edam BIO  Muffins aux pépites de chocolat</p>	<p>MARDI : 01/02/2022</p> <p>  Sauté de porc des Flandres à l'Espagnol, petits légumes et semoule Bonbel Velouté fruits</p>
<p>JEUDI : 27/01/2022</p> <p>  Velouté de 8 légumes Galette végétale sce tomate et ses frites fraîches Pomme</p>	<p>JEUDI : 03/02/2022</p> <p>Aiguillettes de saumon meunière sce citron, brisures de choux fleur et riz cantonnais</p> <p>Chanteneige à tartiner BIO  Flamby caramel</p>
<p>VENDREDI : 28/01/2022</p> <p>Filet de poulet rôti sce crème et sa jardinière de légumes Cantal jeune Donut's au chocolat</p>	<p>VENDREDI : 04/02/2022</p> <p>Potage tomate/vermicelle Gratin savoyard Maison (fromage à raclette) Banane</p>

