

	LUNDI 30 Décembre	MARDI 31 Décembre	MERCREDI 1 Janvier	JEUDI 2 Janvier	VENDREDI 03 Janvier
Labels Egalim :					
Produit issu de l'agriculture biologique					
Label Rouge					
Haute valeur environnementale					
Appellation d'origine protégée					
Pêche durable					
Appellation d'origine contrôlée					
Nos engagements :					
Produit local					
Dessert maison					
V viande d'origine France					
100% fraîcheur					
Menu végétarien					
Menu à thème					
Goûter					
	LUNDI 06 Janvier	MARDI 07 Janvier	MERCREDI 08 Janvier	JEUDI 09 Janvier	 VENDREDI 10 Janvier
	<i>Menu de la nouvelle année</i>	<i>Menu veggie</i>		<i>Menu Bio</i>	
	Œuf dur sur lit de salade	Salade verte		Boulettes de bœuf	Velouté de potimarron
	Paupiette de veau aux champignons	Chili sin carn (égrénel végétal)	Sauté de dinde aux poivrons		Dos de colin au citron
	Omelette aux champignons		Galette de pois	Pané végétal	Oeufs aurore
	Pâtes	Riz pilaf	Patates douces rôties	Haricots verts persillés	Riz pilaf
	Galette des rois	Fruit de saison	Comté AOP	Yaourt bio	Moelleux aux pommes
	Yaourt / Fruit	Pain chocolat noir / Fruit / Yaourt	Donut nature	Fruit de saison	Yaourt / Fruit
			Kiri /pain / Compote	Pain / Fromage / Compote	
	LUNDI 13 Janvier	MARDI 14 Janvier	MERCREDI 15 Janvier	JEUDI 16 Janvier	 VENDREDI 17 Janvier
		<i>Menu Veggie</i>		<i>Menu BIO</i>	
	Sauté de volaille	Taboulé		Rôti de porc à la moutarde	Poisson pané
	Haricots blanc crémeux en gratin	Omelette au fromage	Sauté de bœuf aux carottes	Oeuf florantine	Pavé végétal
	Ebly	Poelée de légumes de saison maison	Tofu en sauce	Épinards à la creme	Frites
	Fromage blanc		Polenta cremeuse	Vache qui rit	Saint-nectaire AOP
	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Carré frais	Compote de pomme	Dessert la fermiere
	Biscuit nature / Compote	Yaourt / Fruit	Fruit de saison	Yaourt / Fruit	Biscuit / compote
			Roulé chocolat / Yaourt		
	LUNDI 20 Janvier	MARDI 21 Janvier	MERCREDI 22 Janvier	JEUDI 23 Janvier	 VENDREDI 24 Janvier
		<i>Menu bio</i>		<i>Menu veggie</i>	
	Potage Cressy	Boulettes de bœuf en sauce	Coleslaw (vinaigrette au miel)	Tortillas de pomme de terre	Cabillaud sauce à l'aneth
	Rôti de dinde au jus	Omelette	Escalope de porc aux olives	Salade verte	Pavé végétal
	Galette végétal	Gratin de légumes	Quenelle en sauce		Ebly
	Torti	Yaourt bio	Riz pilaf	Cantal jeune AOP	Carré frais
	Compote de pomme poire	Fruit de saison	Yaourt vanille	Fruit de saison, biscuit	Compote pomme banane
	Biscuit / Yaourt / Fruit	Pain chocolat noir / Compote		Biscuit nature / Yaourt / compote	Pain /confiture / Fruit
			Pain / Fromage / Fruit		
	LUNDI 27 Janvier	MARDI 28 Janvier	MERCREDI 29 janvier	JEUDI 30 Janvier	 VENDREDI 31 Janvier
		<i>Menu bio</i>		<i>Menu veggie</i>	
	Steak haché sauce tomate	Salade de choux rouge	Gardiane de taureau(alazard)	Quiche aux légumes	Salade de champignons
	Œuf dur sauce tomate	Blanquette de dinde			Quenelle de brochet sauce nantua
	Semoule	Haricots blancs en sauce	Pavé végétal	Salade verte	Quenelle en sauce
	Brie	Pâtes	Carottes vichy	Tomme AOP	Riz creole
	Flan caramel	Fruit de saison	Yaourt nature	Fruit de saison	Maestro vanille
	Pain pâte à tartiner / Compote	Yaourt / Fruit	Compote maison, biscuit		Yaourt / Fruit
			Biscuit nature / Yaourt	Pain/ confiture / Fruit de saison	

Sous réserve d'approvisionnement

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possibles de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

17/12/2024

