

Menus du 6 au 10 janvier

Légende :



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL




CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 6 janvier	Mardi 7 janvier	Mercredi 8 janvier	Jeudi 9 janvier	Vendredi 10 janvier
<p>Salade de pommes de terre à l'échalote</p> 	<p>Salade verte régionale et croûtons</p> 		<p>Macédoine de légumes façon bulgare</p> 	<p>Carottes râpées régionales au persil</p>  
<p>Escalope de porc régionale Sauce aux olives</p>  	<p>Merguez grillée régionale Au jus</p>  		<p>Omelette BIO Sauce ketchup cuisinée</p>  	<p>Gratin de moules</p> 
<p>Chou fleur BIO à la vapeur</p>  	<p>Boulgour BIO doré</p>  		<p>Rosti de pommes de terre</p>	<p>Riz BIO pilaf</p>  
<p>Suisse sucré</p>	<p>Brie</p>		<p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p>Tomme noire IGP</p> 
<p>Fruit de saison</p>	<p>Mousse au chocolat au lait</p>		<p> Galette des rois</p>	<p>Fruit de saison</p>

Menus du 13 au 17 janvier

Légende :



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL






















CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 13 janvier	Mardi 14 janvier	Mercredi 15 janvier	Jeudi 16 janvier	Vendredi 17 janvier
<p>Betteraves BIO à la framboise</p>  	<p>Taboulé (semoule BIO)</p>  		<p>Beignet de chou fleur</p>	<p>Céleri râpé régional façon rémoulade</p>  
<p>Gratin de pommes de terre façon tartiflette du chef</p> 	<p>Boulettes au boeuf Sauce Milanaise</p> 		<p>Poisson blanc meunière MSC</p> 	<p>Jambon blanc LR</p> 
<p>Fromage blanc nature et coulis de fruits rouges</p>	<p>Haricots verts BIO persillés</p>  		<p>Blé BIO pilaf à la tomate</p>  	<p>Mini penne</p> 
<p>Fruit de saison</p>	<p>Saint Nectaire AOP</p>  		<p>Yaourt aromatisé régional</p> 	<p>Emmental BIO râpé</p> 
	<p>Fruit de saison</p>		<p>Crêpe sucrée</p>	<p>Flan nappé caramel</p>

Menus du 20 au 24 janvier

Légende :



Lundi 20 janvier

Pomelo
et sucre

Paupiette au veau
Sauce barbecue



Semoule BIO



Gouda BIO



Gaufre liégeoise

Mardi 21 janvier



KEBAB

Salade Iceberg et vinaigrette

KEBAB
(Lamelle viande à kebab
Sauce blanche
Pain pita)



Potatoes

Suisse fruité

Compote pomme BIO



Mercredi 22 janvier

Jeudi 23 janvier

Mélange de carotte et
chou râpé régional
à la mayonnaise



Gratin
de coquillettes BIO
piperade
et mozzarella



Yaourt à boire

Cake aux pépites de
chocolat du chef



Vendredi 24 janvier

Crêpe
aux champignons

Poisson frais du jour
Sauce aux aromates



Courgettes BIO
à l'ail



Cantal AOP



Fruit de saison

Menus du 27 au 31 janvier

Légende :



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 27 janvier

Salade de perles de pâte
à la ciboulette



Rôti de dinde
Sauce moutarde à
l'ancienne



Brocolis BIO vapeur



Bleu d'Auvergne



Fruit de saison

Mardi 28 janvier

Lentilles BIO
à l'échalote



Beignet de calamars
Citron

Haricots beurre
persillés



Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Mercredi 29 janvier

Jeudi 30 janvier

**Ce midi,
cap sur l'Asie !**

Nems de légumes



**Riz BIO façon
cantonais**

Saint paulin

**Flan à la noix de
coco
du chef**



Vendredi 31 janvier

Chou rouge régional
vinaigrette



Allumettes de porc façon
carbonara



Coquillettes BIO



Yaourt aromatisé régional



Donuts

