



MARDI 1er
Férieré

MERCREDI 2
Tartine de chèvre chaud 1+7
Œuf dur 3
Epinards hachés en béchamel maison 1+7
Banane BIO

JEUDI 3
Poisson à la provençale 4
Riz & râpé 7
Fromage 7
Fruit BIO

VENDREDI 4
Buffet de la nouvelle année
Rillettes de saumon à l'aneth et de thon ciboulette 4+7+10+12
Assortiments de crudités
Assiettes de charcuteries 1+3+6+7+8+9
Gâteaux 1+3+6+7+8

LUNDI 7
Endives* & mimolette 7+10+12
Filet de flétan B & C 4+7
Brocolis BIO sautés 1+7
Mousse au chocolat 6+7

MARDI 8
Sauté d'agneau à l'orientale 1+6+7
Semoule BIO 1+7
Petit louis 7
Fruit BIO*

MERCREDI 9
Choux rouge*, maïs, avocat, orange 10+12
Rôti de veau
Petits pois à la française
Douceur d'abricots au Fromage blanc BIO 7

JEUDI 10
Velouté poireaux pommes de terre maison* 7
Croustillants de dinde maison 1+3+7
Haricots verts BIO 7
Couronne des rois 1+3+7+11+13

VENDREDI 11
Menu tout BIO
Salade verte BIO* 10+12
Hachis Parmentier* BIO maison 7
Brie BIO 7
Fruit BIO*

LUNDI 14
Batavia* & gruyère 7+10+12
Sauté de porc BBC aux lentilles BIO 1
Yaourt nature BIO 7

MARDI 15
Menu bonne mine
Carottes BIO* râpées 10+12
Tian de potiron* maison 3+7
Tome de montagne BIO 7
Kiwi *

MERCREDI 16
Sauté de dinde au curcuma 1+7
Blé Pilaf aux petits légumes 1
Fraidou 7
Fruit

JEUDI 17
Mâche, betteraves crues & Pdt 10+12
Cœur de filet de merlu à l'oseille 4+7
Carottes BIO* vichy persillées 7
Semoule au lait 1+7

VENDREDI 18
Daube
Gnocchis de Pommes de terre & râpé 1+7
Rondelé 7
Fruit BIO*

LUNDI 21
Salade composée 7+10+12
Steak haché BIO
Côtes de blettes en béchamel 7
Galette des rois frangipane 1+3+7+8

MARDI 22
Laitue* mimosa 3+10+12
Spaghetti carbonara 1+7
Poires au sirop chocolat & amandes grillées 6+7+8

MERCREDI 23
Tartine d'avocat* & pommes vertes 1
Filet de colin citronné 4+7
Purée de Céleri rave* au comté 7+9
Petit suisse 7

JEUDI 24
Terroir de France Région Occitanie
Salade verte 10+12
Cassoulet 1+3+10
Roquefort 7
Pommes BIO

VENDREDI 25
Potage Alexandra maison* 7
Filet de hoki pané MSC 1+4
Choux fleurs BIO sautés 7
Banane BIO

LUNDI 28
Feuille de chêne* & comté BIO 10+12
Dos de cabillaud en curry coco 4+7
Riz madras 7
Purée de poires

MARDI 29
Pot au feu* maison
Camembert BIO 7
Fruit BIO*

MERCREDI 30
Duo de légumineuses 10+12
Pizza mozzarella maison 1+3+7
Brocolis sautés 7
Fromage blanc & crème de marron 7

JEUDI 31
Salade verte BIO mimosa BIO 3+10+12
Croque Monsieur maison 1+3+6+7+9
Haricots verts BIO sautés 7
Banane BIO

Informations

Produits Biologiques

- * Produits de saison
- Appellation d'Origine Protégée
- Viande Label Rouge
- Viande origine France
- Poisson filière pêche durable
- Filière Bleu Blanc Cœur

Pain BIO tous les jours

Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrettes faites maison

Allergènes majeurs connus dans les produits sauf à l'état de traces : 1: Céréales contenant du gluten, 2: Crustacés et produits à base de crustacés, 3: œufs et produits à base d'œufs, 4: poissons et produits à base de poissons, 5: Arachides et produits à base d'arachides, 6: Soja et produits à base de soja, 7: Lait et produits à base de lait, 8: Fruits à coque, 9: Céleri et produits à base de céleri, 10: moutarde et produits à base de moutarde, 11: Graines de sésame et produits à base de sésame, 12: Anhydride sulfureux et sulfites, 13: Lupin et produits à base de lupin, 14: Mollusques et produits à base de mollusques

La précision sur la présence possible des 14 allergènes majeurs dans nos préparations ne peut en aucun cas se substituer à la mise en place des procédures d'accueil d'un enfant atteint d'allergie alimentaire. (certificat médical, P.A.I...)

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus (ruptures de stock fournisseurs, problèmes techniques, grèves...)

