

Menu Janv Fev - DÉJEUNER

Lundi
06/01/2025

Mardi
07/01/2025

Mercredi
08/01/2025

Jeudi
09/01/2025

Vendredi
10/01/2025

ENTRÉES

Pommes de terre à la ciboulette
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade verte BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade Coleslaw BIO
Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites

Soupe de potiron, lentilles corail, miel et emmental
Lait, Moutarde, Sulfites

Céleri rapé BIO
Céleri

PLATS

Dosette de ketchup
Céleri

Sauté de boeuf VF sauce façon orientale
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Merlu PMD sauce curry
Poissons, Gluten, Lait, Moutarde

Clafoutis chou fleur, pomme de terre et mozzarella
Oeufs, Gluten, Lait

Jambon blanc
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Nuggets au blé
Céleri, Gluten

GARNITURES

Jardinière de légumes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Coquillettes semi complète BIO
Gluten

Purée d'épinards
Lait

PRODUITS LAITIERS

Yaourt aromatisé vanille BIO
Lait

Cantal AOP
Lait

Coulommiers
Lait

Fromage frais Petit louis
Lait

Brie BIO
Lait

DESSERTS

Compote pommes allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Compote pommes allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Liégeois au chocolat
Lait, Soja

Banane BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Galette des rois DCG
Information allergènes non disponible

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Menu Janv Fev - DÉJEUNER

Lundi
13/01/2025

Mardi
14/01/2025

Mercredi
15/01/2025

Jeudi
16/01/2025

Vendredi
17/01/2025

ENTRÉES

Betteraves
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Houmous
Lait

Soupe de champignons
Lait

Noix de cajou
Fruits à coque

Carottes râpées BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

Penne sauce fèves, pesto et cantal râpé
Gluten, Lait

Filet de colin d'Alaska PMD sauce citron
Céleri, Poissons, Gluten, Lait

Sauté de boeuf VF sauce au thym
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Sauté de dinde VF sauce cantadou agrume potiron
Lait

Saucisses de Strasbourg
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

GARNITURES

Haricots verts persillés
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Carottes bâtonnets au jus
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre quartiers avec peau
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Yaourt arôme framboise BIO
Lait

Camembert
Lait

Fromage frais Cantadou ail et fines herbes
Lait

Fromage frais aux fruits
Lait

Edam
Lait

DESSERTS

Clémentines
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pomme BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fruit
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Cake mandarine et cacao
Oeufs, Gluten, Lait

Compote pommes et bananes allégées en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Menu Janv Fev - DÉJEUNER

Lundi 20/01/2025	Mardi 21/01/2025	Mercredi 22/01/2025	Jeudi 23/01/2025	Vendredi 24/01/2025
ENTRÉES				
Beurre demi sel <i>Lait</i>	Soupe au chou fleur <i>Lait</i>	Céleri rapé BIO <i>Céleri</i>	Taboulé <i>Gluten</i>	Chou rouge <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Radis <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>				
PLATS				
Dés colin d'Alaska PMD sauce aux épices douces <i>Poissons, Gluten, Lait</i>	Sauté de porc VF sauce moutarde à l'ancienne <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Pommes de terre sauce butternut carotte pois chiche raisin et amandes <i>Fruits à coque, Moutarde</i>	Rôti de veau sauce chasseur <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Omelette nature <i>Oeufs</i>
GARNITURES				
Riz et lentilles à l'indienne <i>Céleri</i>	Carotte au jus <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Petits pois <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Coquillettes semi complète BIO <i>Gluten</i>
				Haricots verts persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
PRODUITS LAITIERS				
Pont l'éveque AOP <i>Lait</i>	Petit fromage blanc aux fruits <i>Lait</i>	Brie BIO <i>Lait</i>	Fromage frais Tartare nature <i>Lait</i>	Yaourt nature BIO <i>Lait</i>
DESSERTS				
Compote pommes allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Banane BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Crème dessert saveur vanille <i>Lait</i>	Pomme BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Gâteau aux haricots blancs et myrtilles <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Menu Janv Fev - DÉJEUNER

Lundi
27/01/2025

Mardi
28/01/2025

Mercredi
29/01/2025

Jeudi
30/01/2025

Vendredi
31/01/2025

ENTRÉES

Pommes de terre sauce ravigote
Moutarde, Sulfites

Salade verte BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Soupe de légumes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Betterave façon voronoff
Lait, Moutarde, Sulfites

Carottes BIO râpées vinaigrette
Moutarde, Sulfites

PLATS

Sauté de boeuf VF sauce aux olives
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Colin d'Alaska PMD pané
Poissons, Gluten

Sauté de dinde VF sc paprika persil
Lait

Torsades sc lentilles vertes tomate façon bolognaise et graine courge
Gluten

Rôti de porc VF au jus
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Dosette de ketchup
Céleri

GARNITURES

Ratatouille
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Boulgour BIO
Gluten

Gratin de chou fleur, brocolis et pommes de terre
Gluten, Lait

PRODUITS LAITIERS

Fromage frais aux fruits
Lait

Coulommiers
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Fromage frais Rondelé BIO
Lait

Mimolette
Lait

DESSERTS

Poire BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Dessert lacté gélifié au chocolat
Lait

Banane BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pomme BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Compote pomme allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.