















	LUNDI 29 Décembre	MARDI 30 Décembre	JEUDI 01 Janvier	VENDREDI 02 Janvier
Labels Egalim :				
Produit issu de l'agriculture biologique				
Label Rouge				
Menu végétarien				
Haute valeur environnementale				
Appellation d'origine protégée				
Pêche durable				
Appellation d'origine contrôlée				
Nos engagements :				
Produit local				
Dessert maison				
Viande d'origine France				
100% fraîcheur				
Plat du terroir				
Menu végétarien				
Menu à thème				
	LUNDI 05 Janvier	MARDI 06 Janvier	JEUDI 08 Janvier	VENDREDI 09 Janvier
	Menu de la nouvelle année (végé)	Menu bio		Découverte d'un légume oublié
	Œufs mimosa Risotto de champignons Saint-nectaire AOP Galette des rois Yaourt / Fruit / sablé	Salade de riz Côte de porc sauce oignons Purée de courge Yaourt bio Fruit de saison Pain chocolat noir / Fruit / Yaourt	Caviar d'aubergine et toasts Sauté de dinde Patate douce roties Brie Fruit de saison Gâteau / Compote / f.blanc	Velouté de potimarron Dos de colin au citron Panais rôti Fromage blanc Moelleux aux pommes Biscuit / yaourt / fruit
	LUNDI 12 Janvier	MARDI 13 Janvier	JEUDI 15 Janvier	VENDREDI 16 Janvier
	Menu veggie	Menu Bio		
	Salade d'haricots vert Galette végé Pomme de terre vapeur Tomme Fruit de saison Quatre-quart / Compote / yaourt	Rillettes de thon Boulettes de bœuf Haricots verts persillés Petits suisses Fruit de saison Yaourt / Fruit / pain miel	Salade d'endives Poisson meunier Potatoes maison Yaourt Dessert la fermière Cake aux olives / jus de fruit / babybel	Potage 3 légumes Escalope de porc Petits pois carottes Cantal jeune AOP Fruit de saison Fruit / petits suisses / Gâteau
	LUNDI 19 Janvier	MARDI 20 Janvier	JEUDI 22 Janvier	VENDREDI 23 Janvier
	Menu veggie	Menu bio		
	Chou fleur et sauce tartare Lasagnes végé Fromage blanc Gâteau au chocolat Houmous / radis à croquer / pain	Carottes rapées Rôti de porc à la moutarde (Alazard) Epinards à la crème Babybel Compote pomme fraise Pain chocolat noir / Compote / yaourt	Potage Cressy Sauté de bœuf aux carottes Polenta crémeuse Petits suisses Fruit de saison Gâteau / Yaourt / compote	Salade de petits pois Boulette de bœuf en sauce Gratin de brocolis Fromage Fruit de saison Pain confiture / Fruit / f. blanc
	LUNDI 26 Janvier	MARDI 27 Janvier	JEUDI 29 Janvier	VENDREDI 30 Janvier
	Menu veggie	Menu bio		
	Œufs mayonnaise Tajine de légumes Camembert Flan caramel Pain pâte à tartiner / fruit / yaourt	Poireaux vinaigrette Sauté de dinde aux olives Pâtes F. blanc Orange, biscuit Yaourt / Fruit / gâteau	Soupe de poireaux pomme de terre Gardiane de taureau (Alazard) Carottes vichy Tomme catalane AOP Fruit de saison, biscuit Pain/ confiture / Fruit de saison	Salade de champignons Quenelle de brochet sauce nantua Riz creole Yaourt Maestro vanille Sandwich au fromage / jus de fruit

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.

