

	Lundi 6 janvier	Mardi 7 janvier	Jeudi 9 janvier	Vendredi 10 janvier
Entrée	<p>Feuilleté au fromage Feuilleté à la viande Endive aux croûtons et œufs mimosa </p>	<p>Velouté de petits pois  Velouté de butternut  Carottes râpées vinaigrette </p>	<p>Lentilles vertes aux herbes  Lentilles corail au curry  Concombres à la crème </p>	<p>Rosette, beurre Saucisson à l'ail, beurre Céleri rémoulade </p>
Plat	<p>Boulettes d'agneau crème d'ail  Parmentier aux patates douces </p>	<p>Blanquette de poisson  Tartiflette </p>	<p>Pomme de terre farcie (champignons béchamel et jambon)  Osso bucco de dinde </p>	<p>Poisson meunière Rôti de porc au lait </p>
Garniture	<p>Frites  Brocolis au beurre </p>	<p>Haricots verts persillés  Bar à pâtes : Tagliatelles ou coquillettes</p>	<p>Printanière de légumes  Riz créole </p>	<p>Bar à pâtes : Tortis ou penne Petits pois aux oignons </p>
Produit laitier	<p>Fromage à la coupe Yaourt</p>	<p>Fromage à la coupe Fromage blanc</p>	<p>Fromage à la coupe Yaourt aromatisé</p>	<p>Fromage à la coupe Petits suisses</p>
Dessert	<p>Galette des rois Corbeille de fruits</p>	<p>Gâteau renversé à l'ananas  Gâteau pomme cannelle  Corbeille de fruits</p>	<p>Tarte aux poires  Tarte aux pommes  Corbeille de fruits</p>	<p>Liégeois vanille Liégeois chocolat Corbeille de fruits</p>

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.

	Lundi 13 janvier	Mardi 14 janvier	Jeudi 16 janvier	Vendredi 17 janvier
Entrée	Terrine de poissons Terrine de légumes Salade de riz aux petits pois	Velouté de champignons Velouté de poireaux pommes de terre Moelleux aux oignons et fromage	Panais râpé Salade au bleu Cervelas, beurre	Salade de haricots blancs Coleslaw Salade de chou aux raisins
Plat	Cordon bleu de volaille Dahl de lentilles	Poitrine de porc confite Bœuf mode	Blanquette de porc Steak haché de bœuf	Emincé de poulet sauce soja Poisson façon bretonne
Garniture	Frites steakhouse Haricots beurre	Carottes glacées Bar à pâtes : Farfalles ou spaghettis	Fondue de poireaux Pommes sautées	Légumes rôtis Bar à pâtes : Tortis ou coquillettes
Produit laitier	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Yaourt aromatisé
Dessert	Crème chocolat Crème caramel Corbeille de fruits	Poire chocolat Banane chocolat Corbeille de fruits	Gâteau à l'orange Gâteau au citron Corbeille de fruits	Beignet aux pommes Beignet chocolat noisette Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.

	Lundi 20 janvier	Mardi 21 janvier	Jeudi 23 janvier	Vendredi 24 janvier
Entrée	Salade de haricots blancs au lard  Salade de haricots rouges persil  Salade de pousses de soja	Velouté de butternut  Velouté de pois cassés  Taboulé aux agrumes 	Salade de pois chiches et cumin  Salade de pâtes aux olives et ciboulette  Salade au parmesan et croûtons 	Chou rouge vinaigrette  Chou blanc vinaigrette  Endives aux noix 
Plat	Boulette de bœuf sauce tomates Sauté de porc au tandoori 	Cocotte de la mer  Poulet Yassa 	Tortellinis aux épinards  Parmentier de boeuf 	Pizza aux trois fromages  Poisson au fumet crémé 
Garniture	Brocolis aux amandes  Bar à pâtes : Farfalles et macaronis	Courgettes à la crème  Semoule	Carottes glacées  Bar à pâtes : Spaghettis ou penne	Semoule de chou-fleur  Frites
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt aromatisé	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Petits suisses aromatisés	Fromage à la coupe Fromage blanc
Dessert	Novly Vanille Novly Caramel Corbeille de fruits	Cake poire et miel  Cake marbré  Corbeille de fruits	Cheesecake au citron  Cheesecake à la mangue  Corbeille de fruits	Ile flottante Faisselle au coulis de fruits rouges Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.

	Lundi 27 janvier	Mardi 28 janvier	Jeudi 30 janvier	Vendredi 31 janvier
Entrée	Pâté de campagne Saucisson à l'ail, beurre Salade chou mayonnaise	Pain de poisson mayonnaise Salade de macédoine Salade perles aux légumes	Salade de riz au maïs Salade de riz aux olives Concombres à la ciboulette	Salade de pépinettes aux petits pois Salade chinoise aux dés de jambon Segments d'agrumes
Plat	Haché de veau, sauce au bleu Gnocchis sauce butternut	Blanquette de la mer Poireauflette	Endives au jambon gratinées Pâella	Meunière de colin Nouilles sautées au boeuf
Garniture	Gratin de courges Bar à pâtes : Coquillettes ou tagliatelles	Carottes au jus Pommes rissolées	Endives braisées au jus d'orange Bar à pâtes : Macaronis ou coquillettes	Gratin de blettes Riz façon cantonnais
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt aromatisé	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Yaourt sucré	Fromage à la coupe Yaourt nature
Dessert	Liégeois au chocolat Liégeois au caramel Corbeille de fruits	Flan antillais coco Flan au caramel Corbeille de fruits	Invisible aux pommes Invisible aux poires Corbeille de fruits	Gâteau basque Broyé du Poitou Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.

	Lundi 3 février	Mardi 4 février	Jeudi 6 février	Vendredi 7 février
Entrée	Velouté de courgettes au Boursin Velouté de petits pois Haricots blancs tomatisés	Salade de harengs, pommes à l'huile Céleri rémoulade Carottes râpées	Bouillon de volaille aux pâtes-lette Velouté de légumes Salade paysanne	Salade d'endives aux croûtons Haricots verts mimosa Salade façon César
Plat	Pâtes bolognaises Chachouca (tomates aux œufs)	Saucisse fraîche Sauté de porc au cidre	Poulet rôti Bœuf aux oignons	Travers de porc aux 4 épices Blanquette de la mer
Garniture	Choux braisés Pommes rissolées	Carottes glacées Bar à pâtes : Tortis ou farfalles	Purée de brocolis Frites	Julienne de légumes à l'ail Bar à pâtes: Tagliatelles et penne
Produit laitier	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Petits suisses	Fromage à la coupe Fromage blanc
Dessert	Pêche au sirop Ananas au sirop Corbeille de fruits	Semoule au lait Semoule au lait chocolat Corbeille de fruits	Crumble pomme raisin sec Crumble pomme poire Corbeille de fruits	Crêpe au sucre Crêpe au chocolat Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.