

	Lundi 05 janvier	Mardi 06 janvier	Jeudi 08 janvier	Vendredi 09 janvier
Entrée	Betteraves vinaigrette Macédoine Mayonnaise Friand au fromage	Velouté de légumes Carottes râpées Perles au maïs	Bouillon de légumes vermicelle Salade de crudités variées Mousson de canard	Salade Marco Polo Radis Beurre Rosette cornichons
Plat	 Steak haché Dahl de lentilles 	 Saucisse de Toulouse Cœur de Merlu sauce aneth 	 Bœuf mode   Tortilla de pommes de terre 	 Lasagnes végétariennes   Poisson pané
Garniture	Frites Petits pois aux oignons et laitue 	Beans à l'anglaise  Haricots beurre ciboulette	Bar à pâtes : Tagliatelles et Macaronis Sauce fromagère  Choux de Bruxelles	Riz Brocolis aux amandes 
Produit laitier	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits lous	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits lous	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits lous	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits lous
Dessert	Galette des rois Corbeille de fruits	Riz au lait au caramel  Cakepote aux abricots  Corbeille de fruits	Forêt noire  Perles du japon, coulis de mangue  Corbeille de fruits	 Diamant géant Donuts Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 12 janvier	Mardi 13 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	Soupe de tomates Duo d'agrumes à la menthe Taboulé aux fruits secs	Chou rouge à la hongroise Cake aux légumes du soleil Poireau vinaigrette	Salade pommes croûtons Céleri rémoulade Légumes confit à l'italienne	Salade de pâtes au thon Champignons à la crème Bouillon de légumes alphabet
Plat	 Chipolatas aux herbes  Dos de colin au beurre blanc	 Bœuf à la provençale  Parmentier de lentilles	 Poulet Yassa  Omelette pommes de terre  oignons et poivrons	 Tajine de poisson  Lasagnes de Bœuf
Garniture	Pommes sautées Panais rôtis	Riz Navets au miel	Bar à pâtes: Pennes et Tortis Sauce tomates Poêlée de légumes au thym	Semoule Carottes glacées
Produit laitier	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits lous	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits lous	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits lous	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits lous
Dessert	Liégeois chocolat Liégeois vanille Corbeille de fruits	Gâteau aux pommes Crème brûlée caramel Corbeille de fruits	Tiramisu Gâteau basque Corbeille de fruits	Panna cotta sauce chocolat Panna cotta exotique Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 19 janvier	Mardi 20 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Entrée	Salade Caraïbes Segments de pamplemousse Haricots verts mimosa	Salade strasbourgeoise Feuilleté au fromage Salade d'endives au Comté	Bouillon de bœuf vermicelle Champignons à la grecque Betteraves à la fête	Radis beurre Piémontaise Flan léger aux fromages
Plat	 « One pot rice » végétarien  Sauté de volaille au Raz el Hanout	 Pâtes carbonara  Merlu à l'aïoli	 Sauté de porc au cidre  Tartiflette aux deux patates	 Pizza au bœuf  Kouloubiac de colin
Garniture	Boulgour Brocolis à l'ail	Bar à pâtes : Spaghetti et coquillettes Sauce curry Epinards	Riz Blettes à la ciboulette	Crozets aux herbes Haricots verts persillade
Produit laitier	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits lous	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits lous	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits lous	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits lous
Dessert	Compote pomme-framboise Crème caramel Corbeille de fruits	Donuts Cookie Corbeille de fruits	Ile flottante Cake banane chocolat Corbeille de fruits	Tarte au citron vert des Key Tarte aux pommes 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 26 janvier	Mardi 27 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Entrée	Concombres à la crème Salade de haricots verts et maïs Salade bretonne	NOUVEL AN CHINOIS Velouté de légumes Nems Chou chinois en salade	Salade tricolore Pépinettes au thon Maïs et cœur de palmier aux agrumes	Pâté de foie, cornichons Bouillon de légumes aux lettres Salade aux croûtons
Plat	 Steak haché Légumes à l'asiatique	 Sauté de poulet aux pousses de bambou Curry de colin 	 Porc au caramel Macaronis à l'arabiatta 	 Cœur de merlu, Sauce citron  Saucisse fumée
Garniture	Pommes noisette Printanière de légumes	Riz Basmati Brocolis aux cacahuètes	Légumes sautés Farfalles	Lentilles Choux de Bruxelles béchamel
Produit laitier	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups
Dessert	Crème praliné Oranais Compote maison Corbeille de fruits	Perles au lait de coco Roulé aux fruits exotiques Corbeille de fruits	Verrine banoffe Cake vanille Corbeille de fruits	Crumble aux pommes Crinkles 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.

	Lundi 02 février	Mardi 03 février	Jeudi 05 février	Vendredi 06 février
Entrée	Salade de lentilles aux herbes Endives à l'emmental Crème de carottes et cumin	Salade de pâtes aux lardons et oignon Crudités sauce fromage blanc Salade Mexicaine	Feuilleté au fromage Duo de radis, beurre Velouté de potimarron	Salade Italienne Rillettes de poissons à l'aneth Cake poulet et Fêta
Plat	 Chili con carne  Chili sin carne	 Assiette Kebab Merlu au beurre blanc	 Chipolatas aux herbes Pennes aux légumes sautés à l'ail et huile d'olive	 Brandade de poisson Escalope de porc à la moutarde
Garniture	Riz créole Julienne de légumes	Frites Poêlée de courges aux herbes de Provence	Bar à pâtes : Pennes et Coquillettes Sauce tomates Fondue de poireaux	Semoule Salsifis au beurre
Produit laitier	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups
Dessert	Eclair café Eclair chocolat Corbeille de fruits	Pomme au caramel Far Breton Corbeille de fruits	Cake Marbré Cake aux prunes Corbeille de fruits	Crêpe au chocolat Crêpe au sucre 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 09 février	Mardi 10 février	Jeudi 12 février	Vendredi 13 février
Entrée	Taboulé Salade Lorraine Betteraves à la Fêta	Velouté Dubarry Boulgour aux agrumes et herbes Harengs pommes à l'huile	Cake au chèvre Tzatziki Velouté de panais	Poireaux ravigote Salade aux noix et chèvre Crudités
Plat	 Poisson pané  Filet de poulet crème d'ail	 Bœuf Maffé  Tortellini ricotta épinards	 Tajine de volaille aux fruits secs  Tajine aux légumes	 Poitrine de porc confite  Dos de colin, sauce estragon
Garniture	Riz pilaf Carottes au jus	Macaronis Epinards	Semoule Haricots beurre	Pommes sautées Chou frisé braisé
Produit laitier	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits lous	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits lous	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits lous	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits lous
Dessert	Fontainebleau Paris-Brest Corbeille de fruits	Cakepote aux abricots Cakepote pommes nappé de chocolat Corbeille de fruits	Tarte amandine Tarte normande Corbeille de fruits	Buffets de desserts Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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.