












	Lundi 05 janvier	Mardi 06 janvier	Mercredi 07 janvier	Jeudi 08 janvier	Vendredi 09 janvier
Entrée	<p>Betteraves vinaigrette Macédoine Mayonnaise Friand au fromage Salade verte</p>	<p>Velouté de légumes Carottes râpées Perles au maïs Salade verte</p>	<p>Oeuf mayonnaise Salade aux noix et croûtons Haricots blancs à l'échalote Salade verte</p>	<p>Bouillon de légumes vermicelle Salade de crudités variées Mousson de canard Salade verte</p>	<p>Salade Marco Polo Radis Beurre Rosette cornichons Salade verte</p>
Plat	<p> Steak haché</p>	<p> Saucisse de Toulouse</p>	<p> Poulet rôti</p>	<p> Bœuf mode</p>	<p> Lasagnes végétariennes</p>
	<p> Dahl de lentilles</p>	<p> Cœur de Merlu sauce aneth</p>	<p> Légumes sautés à la Thaï</p>	<p> Fortilla de pommes de terre</p>	<p> Poisson pané</p>
	<p> Assiette Kebab</p>	<p> Croque-Monsieur à la dinde</p>	<p> Pizza reine</p>	<p> Quiche Lorraine</p>	<p> Cheese Burger</p>
Garniture	<p>Frites Petits pois aux oignons et laitue</p>	<p>Beans à l'anglaise Haricots beurre ciboulette</p>	<p>Purée de pommes de terre Salsifis persillade</p>	<p>Macaronis Choux de Bruxelles</p>	<p>Riz Brocolis aux amandes</p>
Produit laitier	<p>Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits lousps</p>	<p>Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits lousps</p>	<p>Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits lousps</p>	<p>Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits lousps</p>	<p>Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits lousps</p>
Dessert	<p>Galette des rois Compote Maison Corbeille de fruits</p>	<p>Riz au lait au caramel Cakepote aux abricots Salade de fruits frais Corbeille de fruits</p>	<p>Fontainebleau Compote pomme-poire et spéculos Salade de fruits frais Corbeille de fruits</p>	<p>Forêt noire Perles du japon, coulis de mangue Salade de fruits frais Corbeille de fruits</p>	<p>Diamant géant Donuts Compote maison Corbeille de fruits</p>

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	Mercredi 14 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	Soupe de tomates Duo d'agrumes à la menthe Taboulé aux fruits secs Salade verte	Chou rouge à la hongroise Cake aux légumes du soleil Poireau vinaigrette Salade verte	Riz aux olives Tzaziki Terrine de poisson maison, mayonnaise à l'aneth Salade verte	Salade pommes croûtons Céleri rémoulade Légumes confit à l'italienne Salade verte	Salade de pâtes au thon Champignons à la crème Bouillon de légumes alphabet Salade verte
Plat	 Chipolatas aux herbes	 Bœuf à la provençale	 Rôti de veau forestière	 Poulet Yassa	 Tajine de poisson
	 Dos de colin au beurre blanc 	 Parmentier de lentilles	 Poisson meunière	 Omelette pommes de terre oignons et poivrons 	 Lasagnes de Bœuf
	 Demi baguette à l'indienne	Feuilleté lardons, pommes fruit et fourme d'Ambert	 Hot dog	 Focaccia mortadelle et roquette	 Quiche façon raclette aux dés de dinde
Garniture	Pommes sautées Panais rôtis	Riz Navets au miel	Polenta gratinée Printanière de légumes	Tortis 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	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits lous
Dessert	Liégeois chocolat Liégeois vanille Compote maison Corbeille de fruits	Gâteau aux pommes Crème brûlée caramel Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Crème vanille Crème spéculos Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Tiramisu Gâteau basque Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Panna cotta sauce chocolat Panna cotta exotique Salade de fruits frais 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	Mercredi 21 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Entrée	Salade Caraïbes Segments de pamplemousse Haricots verts mimosa Salade verte	Salade strasbourgeoise Feuilleté au fromage Salade d'endives au Comté Salade verte	Saucisson en brioche Coleslaw Rillettes de carottes au curry Salade verte	Bouillon de bœuf vermicelle Champignons à la grecque Betteraves à la féta Salade verte	Radis beurre Piémontaise Flan léger aux fromages Salade verte
Plat	« One pot rice » végétarien	Pâtes carbonara	Couscous au poulet	Sauté de porc au cidre	Pizza au bœuf
	Sauté de volaille au Raz el Hanout	Merlu à l'aioli	Butternut gratiné au riz préparé	Tartiflette aux deux patates	Kouloubiac de colin
	Flammenkuche	Galette au jambon de dinde	Baguette raclette	Tarte fine au poire, bleu et oignons	Assiette Kebab
Garniture	Boulgour Brocolis à l'ail	Spaghetti Epinards	Semoule Légumes à la marocaine	Riz Blettes à la ciboulette	Crozets aux herbes Haricots verts persillade
Produit laitier	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits lousps	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits lousps	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits lousps	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits lousps	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits lousps
Dessert	Compote pomme-framboise Crème caramel Compote maison Corbeille de fruits	Donuts Cookie Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Moelleux aux poires Semoule au lait Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Ile flottante Cake banane chocolat Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Tarte au citron vert des Key Tarte aux pommes Compote maison 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 26 janvier	Mardi 27 janvier	Mercredi 28 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Entrée	Concombres à la crème Salade de haricots verts et maïs Salade bretonne Salade verte	<b>NOUVEL AN CHINOIS</b> Velouté de légumes Nems Chou chinois en salade Salade verte	Tarte aux poireaux Œuf mayonnaise Céleri branche beurre Salade verte	Salade tricolore Pépinettes au thon Maïs et cœur de palmier aux agrumes Salade verte	Pâté de foie, cornichons Bouillon de légumes aux lettres Salade aux croûtons Salade verte
Plat	 Steak haché	 Sauté de poulet aux pousses de bambou	 Omelette aux pommes de terre	 Porc au caramel	 Cœur de merlu, Sauce citron
	 Légumes à l'asiatique	 Curry de colin	 Blanquette de veau	 Macaronis à l'arabiatta	 Saucisse fumée
	 Fajitas	 Quiche Lorraine	 Pan Bagnat	Pizza aux fromages	 Croque dinde
Garniture	Pommes noisette Printanière de légumes	Riz Basmati Brocolis aux cacahuètes	Carottes au jus Pommes vapeur	Légumes sautés Farfalles	Lentilles Choux de Bruxelles béchamel
Produit laitier	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loupes	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loupes	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loupes	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loupes	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loupes
Dessert	Crème praliné Oranais Compote maison Corbeille de fruits	Browcheese Roulé aux fruits exotiques Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Flan pâtissier Poire à la crème vanille Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Verrine banoffe Cake vanille Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Crumble aux pommes Crinkles au chocolat Compote maison 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	Mercredi 04 février	Jeudi 05 février	Vendredi 06 février
Entrée	Salade de lentilles aux herbes Endives à l'emmental Crème de carottes et cumin Salade verte	Salade pâtes aux lardons et oignons Crudités sauce fromage blanc Salade Mexicaine Salade verte	Salade Hawaïenne Duo de chou et pomme Granny Salade de lentilles à l'échalote Salade verte	Feuilleté au fromage Duo de radis, beurre Velouté de potimarron Salade verte	Salade Italienne Rillettes de poissons à l'aneth Cake poulet et Féta Salade verte
Plat	 Chili con carne	Assiette Kebab	 Poulet rôti	 Chipolatas aux herbes	 Brandade de poisson
	 Chili sin carne	 Merlu au beurre blanc	 Chachouka	 Pennes aux légumes sautés à l'ail, huile d'olive et origan	 Escalope de porc à la moutarde
	 Beignet de poissons, sauce tartare	Feuilleté aux champignons et dés de dinde	 Demi baguette gauloise	Tacos	 Bruschetta végétarienne
Garniture	Riz créole Julienne de légumes	Frites Poêlée de courges aux herbes de Provence	Pomme en robe des champs Printanière	Coquillettes 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	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups
Dessert	Eclair café Eclair chocolat Compote maison Corbeille de fruits	Pomme au caramel Far Breton Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Mousse au fromage blanc et fruits rouges Compote pommes biscuit Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Cake Marbré Cake aux prunes Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Crêpe au chocolat Crêpe au sucre Compote maison 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	Mercredi 11 février	Jeudi 12 février	Vendredi 13 février
Entrée	Taboulé Salade Lorraine Betteraves à la Fêta Salade verte	Velouté Dubarry Boulgour aux agrumes et herbes Harengs pommes à l'huile Salade verte	Œuf mayonnaise Terrine de légumes Légumes croquants à l'Orientale Salade verte	Cake au chèvre Tzatziki Velouté de panais Salade verte	Poireaux ravigote Salade aux noix et chèvre Crudités Salade verte
Plat	 Poisson pané	 Bœuf Maffé	 Merlu à la moutarde	 Tajine de volaille aux fruits secs	 Poitrine de porc confite
	Filet de poulet crème d'ail	Tortellini ricotta épinards	 Veau aux olives	Tajine aux légumes	Dos de colin, sauce estragon
	 Flammenkuche	 Feuilleté pommes de terre, lard et bleu	 Burger crispy chicken	Tartine végétarienne	 Pizza raclette
Garniture	Riz pilaf Carottes au jus	Macaronis Epinards	Pommes vapeur Chou rouge aux raisins	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	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits lous
Dessert	Fontainebleau Paris-Brest Compote maison Corbeille de fruits	Cakepote aux abricots Cakepote pommes nappé de chocolat Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Brownie Crème vanille Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Tarte amandine Tarte normande Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Buffets de desserts Compote maison 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.