

Nos engagements :

Pain : Artisanal, Local et issu de l'agriculture biologique
Composantes issues de l'agriculture



Produit IGP indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Toutes les viandes / sont d'origine France



Boeuf : Exclusivement Race à Viande



Poisson : Issu exclusivement de la Pêche durable



Produit local



Préparé dans notre cuisine



Produit Artisanal



Fromage à la coupe



Fromage AOP / AOC 1 par semaine



Fruits et légumes : Frais de saison



Produit végétarien



Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des oeufs issus de l'agriculture



BON APPETIT !

NB : Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

	lundi 6 janvier 2025	mardi 7 janvier 2025	mercredi 8 janvier 2025	jeudi 9 janvier 2025	vendredi 10 janvier 2025
	<p>Cordon bleu Haricots verts Emmental à la coupe Banane</p> <p>Pané Fromager</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade verte, maïs & dès Tarte Butternut au comté AOP* Crème anglaise* Quatre-quarts</p>	<p>Carottes râpées au citron Rôti de dinde LBR aux oignons Patates douces de Camargue Petit suisse aux fruits</p> <p>Nugget's de blé</p>	<p>Menu issu de l'agriculture biologique</p> <p>Boeuf marenco Tortis BIO Edam à la coupe Kiwi</p> <p>Boulettes de Soja</p>	<p>EPIPHANIE</p> <p>Soupe de légumes Filet de poisson meunière & Purée de potiron & PDT Brioche/Galette des rois</p>
	<p>lundi 13 janvier 2025</p> <p>Sauté de dinde LBR sauce chasseur Semoule Carline de l'Ubaye à la coupe Clémentine</p> <p>Bolognaise de Lentilles</p>	<p>mardi 14 janvier 2025</p> <p>Menu issu de l'agriculture biologique & végétarien</p> <p>Omelette nature préparée par nos chefs Petits pois Rondelé nature Pomme</p>	<p>mercredi 15 janvier 2025</p> <p>Menu sans crudités</p> <p>Velouté de potimarron Rôti de boeuf & ketchup Coquillettes Crème dessert vanille</p> <p>Nuggets de blé</p>	<p>jeudi 16 janvier 2025</p> <p>Carottes râpées Saucisse de Lozère HVE Lentilles Fromage blanc nature & sucre</p> <p>Saucisse végétal</p>	<p>vendredi 17 janvier 2025</p> <p>Salade verte, mozzarella & olives Filet de lieu épices douces Epinards béchamel Moelleux au chocolat réalisé sur notre cuisine</p>
	<p>lundi 20 janvier 2025</p> <p>Menu issu de l'agriculture biologique</p> <p>Sauté de boeuf forestière Polenta Gouda à la coupe Poire</p> <p>Fricassé de légumes</p>	<p>mardi 21 janvier 2025</p> <p>Menu Végétarien</p> <p>Penne Rigate sauce tomate & fromage de brebis Cantal AOP à la coupe Clémentine</p>	<p>mercredi 22 janvier 2025</p> <p>Salade iceberg & emmental Thon sauce tomate Gratin de chou-fleur Flan vanille</p>	<p>jeudi 23 janvier 2025</p> <p>Menu oriental</p> <p>Couscous garni (Boulettes merguez) Fraidou Salade d'orange à la cannelle Couscous végétal</p>	<p>vendredi 24 janvier 2025</p> <p>Salade coleslaw Filet de poisson pané & citron Purée de PDT Purée de pomme HVE réalisée sur notre cuisine</p>
	<p>lundi 27 janvier 2025</p> <p>Gardiane de Taureau Carottes braisées Tomme grise à la coupe Banane</p> <p>Pané Fromager</p>	<p>mardi 28 janvier 2025</p> <p>Nouvel an chinois</p> <p>Salade asiatique Nems au poulet Riz cantonnais IGP Fromage blanc & sucre</p> <p>Nems aux légumes</p>	<p>mercredi 29 janvier 2025</p> <p>Soupes de légumes Boulettes de boeuf au jus Haricots verts à l'ail Cake à la noix de coco réalisé par nos chefs</p> <p>Falafels au Four</p>	<p>jeudi 30 janvier 2025</p> <p>Menu issu de l'agriculture biologique & végétarien</p> <p>fayot Farfallines & bolo lingot* Camembert à la coupe Pomme</p> <p>* Lingot : Pois chiches, lentilles, petit épeautre, jus de citron</p>	<p>vendredi 31 janvier 2025</p> <p>Duo de betteraves et carottes Cœur de merlu à la provençale Pommes de terre vapeur BIO Yaourt aromatisé</p>

