

| Notre prestation :   | lundi 6 janvier 2025  | mardi 7 janvier 2025   | mercredi 8 janvier 2025   | jeudi 9 janvier 2025   | vendredi 10 janvier 2025  |
|--|---|--|---|--|---|
| <b>Pain frais local et</b><br><br><b>Fruits &amp; légumes frais de saison</b><br><br><b>Fruits et Légumes de saison exclusivement de l'agriculture biologique</b><br><br><b>Céréales et Féculents Issus exclusivement de l'agriculture biologique</b><br><br><b>Le bœuf est d'origine France</b><br><br><b>Volailles Label Rouge</b><br><br><b>Toutes les viandes proposées sont</b><br><br><b>Poissons issus exclusivement de</b><br><br><b>Fromage AOP/AOC</b><br><br><b>Fromage à la coupe</b><br><br><b>Préparation élaborée sur</b><br><br><b>Produit local</b><br><br><b>Menu Végétarien</b><br><br><b>Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des œufs issus de l'agriculture</b><br><br><br><b>Bon appétit !</b> | <b>Salade de pâtes</b><br>Paupiette<br>Haricots verts<br>Emmental à la coupe<br>Banane<br><b>SOIR</b><br>Velouté de poireaux et PDT<br>Yaourt nature & sucre                          | <b>Salade verte</b><br>Escalope de porc<br>Riz<br>Camembert<br>Abricots au sirop<br><b>SOIR</b><br>Soupe minestrone<br>Fromage blanc nature & sucre                                      | <b>Carottes râpées au citron</b><br>Rôti de dinde LBR aux oignons<br>Patates douces de Camargue<br>Petit suisse aux fruits<br>Eclair au chocolat<br><b>SOIR</b><br>Potage choisy<br>Petit suisse nature & sucre | <b>Betteraves vinaigrette</b><br>Bœuf marengo<br>Tortis BIO<br>Edam à la coupe<br>Kiwi<br><b>SOIR</b><br>Soupe de légumes<br>Liégeois café                                       | <b>Soupe de légumes</b><br>Filet de poisson meunière & quartier de citron<br>Purée de potiron & PDT<br>Yaourt nature & sucre<br>Brioche/Galette des rois<br><b>SOIR</b><br>Soupe à l'oignon<br>Yaourt aromatisé |
|  | <b>lundi 13 janvier 2025</b>  | <b>mardi 14 janvier 2025</b>   | <b>mercredi 15 janvier 2025</b>   | <b>jeudi 16 janvier 2025</b>   | <b>vendredi 17 janvier 2025</b>   |
|  | <b>Maquereaux moutarde</b><br>Sauté de dinde LBR sauce chasseur<br>Semoule<br>Carline de l'Ubaye à la coupe<br>Clémentine<br><b>SOIR</b><br>Velouté de champignons<br>Mousse chocolat | <b>Pizza</b><br>Omelette nature préparée par nos chefs<br>Petits pois<br>Rondelé nature<br>Pomme<br><b>SOIR</b><br>Bouillon vermicelles<br>Yaourt nature & sucre                         | <b>Poireaux vinaigrette</b><br>Rôti de bœuf & jus aux oignons<br>Coquillettes<br>Crème dessert vanille<br>Poire<br><b>SOIR</b><br>Velouté de potimarron<br>Fromage blanc nature & sucre                         | <b>Carottes râpées</b><br>Saucisse de Lozère HVE<br>Lentilles<br>Fromage blanc nature & sucre<br>Abricot au sirop<br><b>SOIR</b><br>Potage paysan<br>Yaourt aromatisé            | <b>Cœufs durs &amp; mayonnaise</b><br>Thon Sce Tomate<br>Epinards béchamel<br>Yaourt aromatisé<br>Moelleux au chocolat<br><b>SOIR</b><br>Velouté de petits pois<br>Petit suisse nature & sucre                  |
|  | <b>lundi 20 janvier 2025</b>  | <b>mardi 21 janvier 2025</b>   | <b>mercredi 22 janvier 2025</b>   | <b>jeudi 23 janvier 2025</b>   | <b>vendredi 24 janvier 2025</b>   |
|  | <b>Salade cœur de palmier</b><br>Sauté de bœuf forestière<br>Polenta<br>Gouda à la coupe<br>Poire<br><b>SOIR</b><br>Potage esaü<br>Fromage blanc nature & sucre                       | <b>Salade d'haricots verts</b><br>Escalope de poulet au jus<br>Penne Rigate & râpé<br>Cantal AOP à la coupe<br>Clémentine<br><b>SOIR</b><br>Soupe minestrone<br>Fromage frais aux fruits | <b>Taboulé</b><br>Thon sauce tomate<br>Gratin de chou-fleur<br>Mimolette<br>Flan vanille<br><b>SOIR</b><br>Bouillon vermicelles<br>Yaourt nature & sucre  | <b>Cœur d'artichaut à la vinaigrette</b><br>Couscous garni<br>(Boulettes merguez)<br>Fraidou<br>Salade d'orange à la cannelle<br><b>SOIR</b><br>Potage crécy<br>Liégeois vanille | <b>Salade coleslaw</b><br>Filet de poisson pané & citron<br>Purée de PDT<br>Buche de chèvre<br>Purée de pomme HVE<br><b>SOIR</b><br>Soupe de légumes<br>Petit suisse aux fruits                                 |
|  | <b>lundi 27 janvier 2025</b>  | <b>mardi 28 janvier 2025</b>   | <b>mercredi 29 janvier 2025</b>   | <b>jeudi 30 janvier 2025</b>   | <b>vendredi 31 janvier 2025</b>   |
|  | <b>Tarte au fromage</b><br>Gardiane de Taureau<br>Carottes braisées<br>Tomme grise à la coupe<br>Banane<br><b>SOIR</b><br>Velouté picard<br>Mousse citron                             | <b>Salade asiatique</b><br>Sauté de poulet<br>Riz cantonnais IGP<br>Fromage blanc & sucre<br>Poire<br><b>SOIR</b><br>Soupe à l'oignon<br>Yaourt aromatisé                                | <b>Rosette &amp; cornichon</b><br>Boulettes de boeuf au jus<br>Haricots verts à l'ail<br>Tartare nature<br>Cake à la noix de coco<br><b>SOIR</b><br>Potage choisy<br>Petit suisse nature & sucre                | <b>Endives vinaigrette</b><br>Farfallines<br>Sauce bolognaise<br>Camembert à la coupe<br>Pomme<br><b>SOIR</b><br>Velouté de courge<br>Yaourt aromatisé                           | <b>Duo de betteraves et carottes</b><br>Cœur de merlu à la provençale<br>Pommes de terre vapeur BIO<br>Yaourt aromatisé<br>Tarte aux pommes<br><b>SOIR</b><br>Potage paysan<br>Fromage blanc nature & sucre     |

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.

Certains produits sous signes de qualités pourraient être modifiés et le cas échéant les menus affichés seront modifiés pour votre parfaite information.