



Nos engagements :

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

5 Composantes issues
de l'agriculture
biologique par semaine

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
biologique

BON APPETIT !

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

LUNDI 2 JANVIER 2023	MARDI 3	JEUDI 5	VENDREDI 6
	MENU VEGETARIEN Endives vinaigrette Cappelletti au fromage sauce tomate Carré président Compote pomme fraise	ÉPIPHANIE Salade verte & vinaigrette Colin meunière Purée de céleri et pommes de terre Mimolette Brioche des rois	MENU BIO Carottes râpées & vinaigrette Daube de bœuf provençale Blé pilaf Yaourt nature sucré Petit beurre
LUNDI 9	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
Radis & beurre Tajine de veau Semoule BIO Lou foundré Crème dessert vanille	Salade de haricots verts Saucisse de Lozère Flageolets au jus Cantadou Banane s/p : Saucisse de volaille	MENU BIO & VEGETARIEN Salade de pois chiches Omelette nature Carottes à l'ail Fromage blanc nature sucré Kiwi	Méli mélo de crudités Colin pané Purée de butternut Brownie & crème anglaise
LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
MENU BIO Salade verte & vinaigrette Hachis parmentier (pommes de terre fraîches) Brie Flan vanille	Pizza au fromage Colin sauce oseille Carottes persillées Petit suisse aromatisé Ananas	Potage de légumes Nuggets de poisson Curry de légumes d'hiver (courge, patate douce, navet) Emmental Orange	MENU VEGETARIEN Carottes râpées & vinaigrette Lasagnes aux légumes St Paulin Tarte aux pommes
LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27
NOUVEL AN CHINOIS Nem au poulet Sauté de bœuf sauce aigre douce Riz cantonnais Vache picon Ananas	MENU BIO & VEGETARIEN Salade de blé Quenelles sauce pizzaiolo Haricots verts persillés Camembert Clémentine	Taboulé Rôti de dinde jus au thym Gratin de brocolis Carré président Kiwi	Salade iceberg & vinaigrette Bolognaise de thon Coquillettes BIO Coulommiers Liégeois chocolat
LUNDI 30	MARDI 31	JEUDI 2	VENDREDI 3
MENU VEGETARIEN Salade de pois chiches Nuggets de blé Epinards béchamel Petit suisse nature sucré Clémentine	MENU BIO Salade verte & vinaigrette Sauté de porc forestière Fusilli Edam Yaourt à la vanille s/p : Sauté de dinde forestière	CHANDELEUR Endives vinaigrette Bœuf mode Carottes vichy Rondelé aux noix Crêpe au sucre	Salade iceberg & chou rouge Merlu sauce orientale Semoule Mimolette Compote pomme poire