



LIEUX DE RESTAURATION



Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 6 AU 10 JANVIER

PIQUE-NIQUE DU NOUVEL AN

	LUNDI 6 JANVIER	MARDI 7 JANVIER	MERCREDI 8 JANVIER	JEUDI 9 JANVIER	VENDREDI 10 JANVIER
ENTRÉE	BETTERAVE	PÂTÉ DE CAMPAGNE	SIROP À L'EAU	LENTILLES	CONCOMBRE ALPIN
PLAT	RAVIOLIS	CARBONNADE  COURGETTE ET POMMES DE TERRE	SANDWICH À COMPOSER SOI-MÊME : BLANC DE DINDE/ SURIMI/CHIPS/ TOMATES/ SALADE/ ŒUFS	TROTELLONIS SAUCE TOMATE	FILET D'EGLEFIN RIZ PILAF 
DESSERT	EMMENTAL YAOURT AUX FRUITS	POIRE	BABYBEL COMPOTE À BOIRE	CAMEMBERT POMME	YAOURT AUX FRUITS
GOÛTER			BANANE/ BISCUIT SIROP À L'EAU		
	1 3 7 9 10 12	1 3 7 8 10 12	1 2 3 6 7 8 11 14	1 3 7 10 12	4 7 8 10 12

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES





LIEUX DE RESTAURATION



Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 13 AU 17 JANVIER

	LUNDI 13 JANVIER	MARDI 14 JANVIER	MERCREDI 15 JANVIER	JEUDI 16 JANVIER	VENDREDI 17 JANVIER
ENTRÉE	TERINNE DE PISTOU	SALADE SOMBRERO	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG	SALADE FLORIDE
PLAT	HACHIS VÉGÉTARIEN 	SAUTÉ DE DINDE AU MIEL  GARNITURE 4 LÉGUMES	RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE POMMES CAMPAGNARDES	SPAGHETTIS CARBONARA 	RAVIOLIS ET GRUYÈRE
DESSERT	BRIE ANANAS AU SIROP	GÂTEAU À LA PISTACHE 	CAMEMBERT YAOURT AUX FRUITS	PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES 	P'TIT LOUIS POIRE
GOÛTER			PAIN BEURRE CONFITURE BRIQUETTE DE JUS		
	1 2 3 7 9 14	1 2 3 4 5 7 8 9 10 12	1 3 7 10 12	1 3 4 6 7 10 12	1 3 7 9 10 12

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES

-  GLUTEN **1**
-  CRUSTACÉS **2**
-  OEUFS **3**
-  POISSONS **4**
-  ARACHIDES **5**
-  SOJA **6**
-  LAIT **7**
-  FRUITS À COQUES **8**
-  CÉLÉRI **9**
-  MOUTARDE **10**
-  SÉSAME **11**
-  SULFITES **12**
-  LUPINS **13**
-  MOLLUSQUES **14**



LIEUX DE RESTAURATION



Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 20 AU 24 JANVIER

	LUNDI 20 JANVIER	MARDI 21 JANVIER	MERCREDI 22 JANVIER	JEUDI 23 JANVIER	VENDREDI 24 JANVIER
ENTRÉE	SARDINE/BEURRE	CHOU À LA COMTOISE	SALADE VERTE	CAROTTES RÂPÉES	CÉLÉRI RÉMOULADE
PLAT	CORDON BLEU	SAUTÉ DE PORC À L'ORANGE 	BOULETTE DE BŒUF	RÔTI DE BŒUF	FILET DE COLIN SAUCE ROSE
	PÉPINETTES	SEMOULE AUX LÉGUMES	JULIENNE DE LÉGUMES	POMMES DE TERRE AU CURRY	ÉBLY ET CHAMPIGNONS
DESSERT	FROMAGE BLANC	COMPOTE DE POMME	GALETTE DES ROIS	CAMEMBERT	TARTE AU CHOCOLAT 
				GALETTE DES ROIS	
GOÛTER			BANANE/ BISCUIT SIROP À L'EAU		
	1 3 4 5 7 10	1 3 4 6 7 10	1 2 4 7 8 9 10 12 14	1 3 7 8 10 12	1 3 4 6 7 9 10 12

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES

-  GLUTEN **1**
-  CRUSTACÉS **2**
-  OEUFS **3**
-  POISSONS **4**
-  ARACHIDES **5**
-  SOJA **6**
-  LAIT **7**
-  FRUITS À COQUES **8**
-  CÉLÉRI **9**
-  MOUTARDE **10**
-  SÉSAME **11**
-  SULFITES **12**
-  LUPINS **13**
-  MOLLUSQUES **14**



LIEUX DE RESTAURATION



Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 27 AU 31 JANVIER

	LUNDI 27 JANVIER	MARDI 28 JANVIER	MERCREDI 29 JANVIER	JEUDI 30 JANVIER	VENDREDI 31 JANVIER
ENTRÉE	SALADE DE POMMES DE TERRE	MAQUEREAU À LA TOMATE	SAUCISSON	SALADE DE TOMATES	ŒUFS MAYONNAISE
PLAT	LANGUE SAUCE TOMATE	RÔTI DE PORC	HOT DOG AU SAUMON	RIZ ET RATATOUILLE	POISSONNETTE
	Frites/ Pommes Duchesse	PURÉE DE CAROTTES	SALADE ICEBERG		COURGETTE
DESSERT	CLÉMENTINE	EMMENTAL	YAOURT SUCRÉ	COMPOTE/ BISCUIT	GÂTEAU AU YAOURT 
		TARTE AUX FRAMBOISES			
GOÛTER			PAIN BEURRE CONFITURE BRIQUETTE DE JUS		
	1 4 7 10 12	1 3 7	1 3 7 10 12	1 3 7 12	1 3 4 7 10 12

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES

- 
GLUTEN
1
- 
CRUSTACÉS
2
- 
ŒUFS
3
- 
POISSONS
4
- 
ARACHIDES
5
- 
SOJA
6
- 
LAIT
7
- 
FRUITS À COQUES
8
- 
CÉLÉRI
9
- 
MOUTARDE
10
- 
SÉSAME
11
- 
SULFITES
12
- 
LUPINS
13
- 
MOLLUSQUES
14