



**LUNDI : 03/01/2022**



Carottes râpées/tomate  
Lasagne à la bolognaise

Yaourt nature sucré BIO

**LUNDI : 10/01/2022**



Macédoines de légumes/œufs durs  
Bœuf Bourguignon et ses frites fraîches  
Compote de pomme

**LUNDI : 17/01/2022**

Burger de veau sce tomato grill, duo de courgettes  
et Pdt risolées

Kiri BIO   
Clémentines

**MARDI : 04/01/2022**

Escalope de dinde viennoise sce crème, haricots verts et  
Pdt sautées  
Vache qui rit  
Yaourt aromatisé aux fruits

**MARDI : 11/01/2022**



Tortilla omelette aux oignons/laitue  
Carré frais à tartiner BIO   
Eclair à la vanille

**MARDI : 18/01/2022**



Betteraves rouges au maïs  
Tortis à la carbonara et gruyère râpé  
Chocolat liégeois

**JEUDI : 06/01/2022 (épiphanie)**

Potage tomate/vermicelles  
Pané de filet de merlu blanc sce beurre blanc, ratatouille



et semoule  
Galette des rois à la pomme

**JEUDI : 13/01/2022**

Velouté de choux fleur  
Ravioli (U.E) et gruyère râpé  
Mousse au chocolat

**JEUDI : 20/01/2022**

Nuggets de poisson (ketchup) et son riz aux petits  
légumes  
Mimolette



Tarte au sucre

**VENDREDI : 07/01/2022**



Chipolatas sce tomate et ses petits pois  
carottes à la Française

Gouda BIO   
Orange

**VENDREDI : 14/01/2022**



Filet de cabillaud sce blanche, carottes  
rondelles et riz blanc  
Emmental

Petits suisses aux fruits BIO

**VENDREDI : 21/01/2022**

Velouté de céleri/Pdt  
Saucisse knack de volaille sce tomate et purée de  
Pdt  
Yaourt à boire

*\*Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations.*

*Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.*

**Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas :** Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

*\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.*

*\*Toutes nos viandes bovines sont issues de France, le reste de nos viandes sont françaises ou CE. (la liste des viandes a été fourni à votre établissement pour affichage)*



<p><b><u>LUNDI</u> : 24/01/2022</b></p> <p>Pizza royale Boulette d'agneau sce couscous, légumes et semoule Yaourt à la vanille BIO </p>	<p><b><u>LUNDI</u> : 31/01/2022</b></p> <p> Céleri rémoulade/olives Pâtes à la bolognaise et gruyère râpé Moelleux au chocolat BIO </p>
<p><b><u>MARDI</u> : 25/01/2022</b></p> <p> Meunière de dos de colin sce béarnaise, jeunes carottes et trio de céréales Edam BIO  Muffins aux pépites de chocolat</p>	<p><b><u>MARDI</u> : 01/02/2022</b></p> <p>  Sauté de porc des Flandres à l'Espagnol, petits légumes et semoule Bonbel Velouté fruit</p>
<p><b><u>JEUDI</u> : 27/01/2022</b></p> <p>  Velouté de 8 légumes Galette végétale sce tomate et ses frites fraîches Pomme</p>	<p><b><u>JEUDI</u> : 03/02/2022</b></p> <p>Aiguillettes de saumon meunière sce citron, brisures de choux fleur et riz cantonnais Chanteneige à tartiner BIO  Flamby caramel</p>
<p><b><u>VENDREDI</u> : 28/01/2022</b></p> <p>Filet de poulet rôti sce crème et sa jardinière de légumes Cantal jeune Donut's au chocolat</p>	<p><b><u>VENDREDI</u> : 04/02/2022</b></p> <p>Potage tomate/vermicelle Gratin savoyard Maison (fromage à raclette) Banane</p>

