



	Du 8 janvier au 12 janvier 2024	Du 15 janvier au 19 janvier 2024	Du 22 janvier au 26 janvier 2024
Lundi	Céleri rémoulade* Lentilles à l'orientale* Tortis* Fromage blanc nature (collectif)	Salade de lentilles au maïs* Emincé de dinde basquaise* SV : Filet de poisson basquaise* Chou-fleur béchamel* Fromage blanc aromatisé aux fruits	Salade de betteraves HVE - pommes de terre HVE * Filet de poisson sauce curry-coco* Carottes HVE persillées à l'huile d'olive* Petit suisse sucré
Mardi	Pizza au fromage Fish'n chips de poisson Gratin de potiron BIO * Orange	Chili sin carne* Riz BIO créole* Camembert à la coupe Clémentine	Coleslaw* Cappelletis aux fromages sauce tomate* Grana Padano AOP râpé Compote de pommes BIO (collectif)
Mercredi	Sauté de poulet aux olives* SV : Pois chiches au lait de coco et curcuma* Boulgour BIO * Coulommiers à la coupe Compote de pommes-bananes (collectif)	Filet de poisson sauce citron* Haricots verts persillés à l'huile d'olive* Gouda BIO Tarte pomme crumble	Salade de mâche / Emmental Boulettes de bœuf (France) aux champignons* SV : Boulettes végétariennes (lentille, sarrasin) Croquets* Poire
Jeudi	Cœur de laitue / Vinaigrette à l'échalote* Jambon SV : Filet de poisson sauce moutarde* Pommes de terre HVE au fromage à tartiflette* Pomme BIO	Carottes râpées / Vinaigrette citron-basilic* Diot de Savoie aux oignons* SV : Galette de soja aux oignons Polente* Yaourt nature BIO	Couscous végétarien aux pois chiches* Semoule* Brie à la coupe Kiwi BIO
Vendredi	Bâtonnets de blé aux carottes Petits pois BIO à la provençale* St Môret Erioché des ROIS	Tortilla oignons-pommes de terre Epinards hachés BIO * Fourme d'Ambert AOP à la coupe Banane	Escalope de dinde viennoise SV : Poisson pané / Citron Gratin de brocolis BIO * Tomme blanche Gâteau d'anniversaire aux pépites de chocolat*

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers

SV : Sans Viande **AOP** : Appellation d'Origine Protégée **HVE** : Haute Valeur Environnementale

Les filets de poisson sont certifiés pêche responsable. Conformément au décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022, nous vous informons que les morceaux de viande achetés crus sont français. Selon les contraintes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être changés



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Du 29 janvier au 2 février 2024	Du 5 février au 9 février 2024	Du 12 février au 16 février 2024
Lundi	Emincé de porc au romarin* SV : Crousti'fromage Purée de potiron HVE * Cantal AOP à la coupe Pomme BIO	Dhal de lentilles corail* Boulgour* St Nectaire AOP à la coupe Kiwi BIO	Filet de poisson provençale* Riz créole* St Paulin BIO à la coupe Orange
Mardi	Salade iceberg / Vinaigrette à l'huile d'olive* Bolognaise de lentilles* Coquillettes BIO / Emmental râpé Orange	Taboulé* Poisson meunière / Citron Gratin de chou-fleur* Yaourt nature BIO Et Petit Spéculoos	Emincé de dinde au jus* SV : Filet de poisson sauce échalote* Trio de légumes romanesco à l'huile d'olive* Edam BIO Donut au sucre de MARDI GRAS
Mercredi	Salade de risonis au basilic* Filet de poulet au jus* SV : Filet de poisson sauce crème de brocolis* Petits pois BIO * Yaourt aromatisé aux fruits	Steak haché (France) au jus SV : Pané de blé-fromage-épinards Purée de pommes de terre* Emmental BIO Ananas au sirop (collectif)	Carottes râpées / Vinaigrette* Gratin de minis quenelles* Haricots verts BIO persillés à l'huile d'olive* Fromage blanc nature (collectif)
Jeudi	Salade de haricots verts BIO à l'échalote* Filet de poisson sauce crustacés* Pommes de terre rissolées Fromage blanc nature (collectif)	Velouté de légumes* Raviolis aux épinards BIO sauce crème* Grana Padano AOP râpé Gaufre au chocolat	Quiche au fromage Boulettes végétariennes sauce tomate (lentille, sarrasin) Epinards hachés BIO * Poire
Vendredi	Pané de blé-tomate-Mozzarella Gratin de courgettes* Crème de fromage fondu Crêpe au chocolat de la CHANDELEUR	Rôti de dinde aux champignons* SV : Filet de poisson sauce basilic* Jeunes carottes persillées à l'huile d'olive* Tomme Catalane AOP à la coupe Banane	Salade de batavia / Emmental Saucisse knack SV : Pané de blé-fromage-épinards Frites HVE / Ketchup Compote de pommes-vanille HVE

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers

SV : Sans Viande **AOP** : Appellation d'Origine Protégée **HVE** : Haute Valeur Environnementale

Les filets de poisson sont certifiés pêche responsable. Conformément au décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022, nous vous informons que les morceaux de viande achetés crus sont français.

Selon les contraintes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être changés

VACANCES D'HIVER

	Du 19 février au 23 février 2024	Du 26 février au 1 ^{er} mars 2024
Lundi	Pois chiches au lait de coco et curcuma* Semoule* Bûche du Pilat à la coupe Kiwi BIO	Saucisse de volaille* SV : Pané de blé-tomate-Mozzarella Gratin de chou-fleur* Tomme grise à la coupe Banane
Mardi	Filet de poulet à la moutarde* SV : Bâtonnets de blé aux carottes Gratin de potiron BIO * Tomme des Pyrénées IGP à la coupe Tarte aux pommes	Salade de coquillettes* Crousti'fromage Carottes BIO persillées à l'huile d'olive* Yaourt BIO à la vanille
Mercredi	Œuf dur / Mayonnaise Lasagnes aux légumes du Sud et Grana Padano Yaourt nature BIO	Emincé de porc aux olives* SV : Filet de poisson sauce ciboulette* Polente* Fromage blanc nature Compote de pommes-fraises (collectif)
Jeudi	Betteraves HVE vinaigrette à l'huile d'olive* Jambon SV : Bolognaise au thon* Farfalles* / Emmental râpé Pomme BIO	Cœur de laitue Filet de poisson sauce crème* Petits pois BIO à la provençale* Gâteau d'anniversaire au yaourt*
Vendredi	Salade de pommes de terre HVE * Poisson pané / Citron Brocolis béchamel* Flan vanille nappé caramel	Curry de lentilles aux patates douces* Riz BIO créole* Coulommiers à la coupe Orange

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers

SV : Sans Viande **HVE** : Haute Valeur Environnementale **IGP** : Indication Géographique Protégée

Les filets de poisson sont certifiés pêche responsable. Conformément au décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022, nous vous informons que les morceaux de viande achetés crus sont français.

Selon les contraintes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être changés

