



Galettes des rois

lundi 2 janvier 2023	mardi 3 janvier 2023	mercredi 4 janvier 2023	jeudi 5 janvier 2023	vendredi 6 janvier 2023
	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Radis et beurre</p> <p>Quenelles sauce financière</p> <p> </p> <p>Vol au vent</p> <p>Camembert </p> <p>Coulommiers </p> <p>Dessert lacté gélifié chocolat</p> <p>Dessert lacté gélifié vanille</p>		<p>Velouté de brocolis </p> <p>Jambon de porc</p> <p>Lentilles mijotées </p> <p>Mimolette</p> <p>Gouda</p> <p>Choix de fruits </p>	<p>Salade iceberg vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne</p> <p>Salade d'endives</p> <p>Sauté de dinde sauce façon fermière</p> <p> Carottes oignons au naturel</p> <p>Petit fromage frais au lait entier sucré</p> <p>Petit fromage frais au lait entier aromatisé</p> <p>Galette des rois</p>



Issus de l'agriculture biologique

Préparé en cuisine

Issus de l'agriculture biologique et locale

èche durable

lat végétarien

Issu de l'agriculture locale

econgelé

viande charolaise

P : Appellation d'Origine Protégée

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits

lundi 9 janvier 2023	mardi 10 janvier 2023	mercredi 11 janvier 2023	jeudi 12 janvier 2023	vendredi 13 janvier 2023
Feuilleté au fromage fondu	Mortadelle		Houmous de carottes et chip's de maïs	Coleslaw
Œufs durs	Colin d'Alaska pané		Rôti de bœuf sauce au thym	Pamplemousse et sucre
à la florentine (épinards)	Petits pois mijotés aux aromates		Chou-fleur	Lieu frais sauce citron
Tomme de Savoie	Saint Nectaire AOP		Yaourt local aromatisé	Riz
Choix de fruits	Emmental		Choix de fruits	Fromage fondu Vache Qui Rit
	Choix de fruits			Fromage frais Rondelé
				Compote pommes dattes
				Compote pommes abricots

 Issus de l'agriculture biologique

 Issus de l'agriculture biologique et locale

 Plat végétarien

 Decongelé

 Préparé en cuisine

 pêche durable

 Issus de l'agriculture locale

 viande charolaise

 P : Appellation d'Origine Protégée



lundi 16 janvier 2023	mardi 17 janvier 2023	mercredi 18 janvier 2023	jeudi 19 janvier 2023	vendredi 20 janvier 2023
Chou chinois	Salade de betteraves		Salade verte vinaigrette aux herbes 	Radis et beurre
Céleri sauce cocktail	Salade d'artichaut		 Salade d'endives	Choux bicolores
Filet de merlu sauce Bercy 	Tarte au fromage 		Hachis parmentier	Lieu frais sauce tomate
Semoule 	Haricots beurre à la tomate		(pommes de terre 	Pâtes  Amuse bouche : Purée de  salsifis
Gouda 	Fromage frais Cantafrais		Petit fromage frais au lait entier sucré	Brie
Mimolette 	Fromage frais Cantadou Ail et fines herbes		Petit fromage frais au lait entier aromatisé	Tomme blanche
Dessert lacté flan vanille nappé caramel	Donut's au sucre		 Choix de fruits	Crème dessert lacté onctueuse caramel Crème dessert lacté onctueuse saveur vanille
Dessert lacté gélifié chocolat				

 Issus de l'agriculture biologique

 Préparé en cuisine

 Issus de l'agriculture biologique et locale

êche durable

lat végétarien

Issu  de l'agriculture locale

econgelé

iande charolaise

 P : Appellation d'Origine Protégée



lundi 23 janvier 2023	mardi 24 janvier 2023	mercredi 25 janvier 2023	jeudi 26 janvier 2023	vendredi 27 janvier 2023
Sardines à l'huile	Carottes râpées vinaigrette balsamique		Salade de haricots verts à l'échalote	Salade de chou rouge
Sauté de bœuf au jus	Salade de chou blanc		Macédoine mayonnaise	Salade iceberg
Purée de courge butternut	Colin d'Alaska sauce citron		Omelette sauce basquaise	Rôti de veau sauce crème champignon
	 Blé 		 Pommes de terre rissolées 	Brocolis 
Fromage blanc nature	Abondance		Coulommiers	Yaourt bio local nature
Fromage blanc aux fruits			Camembert	
Choix de fruits	Dessert lacté gélifié vanille		Choix de fruits	Cake au chocolat 
 Issus de l'agriculture biologique	 Issus de l'agriculture biologique et locale	 Plat végétarien	 Recongelé	 AOP : Appellation d'Origine Protégée
 Préparé en cuisine	 Pêche durable	 Issus de l'agriculture locale	 Viande charolaise	



C'EST LA FÊTE *Vive les crêpes*

lundi 30 janvier 2023	mardi 31 janvier 2023	mercredi 1 février 2023	jeudi 2 février 2023	vendredi 3 février 2023
Salade de boulgour	Salade de riz		Radis et beurre	Salade verte vinaigrette à l'échalote
Salade de pommes de terre	Salade de lentilles		Pamplemousse et sucre	Céleri rémoulade
Sauté de porc sauce provençale	Croquettes de blé		Lieu frais sauce à l'oseille	Sauté de dinde sauce marengo
Blettes persillées	Epinards hachés à la béchamel		Carottes à l'ail	Semoule
Tomme blanche	Pont l'Evêque AOP		Yaourt nature	Fromage frais Rondelé
Fromage frais pasteurisé Carré Ligeil	Fromage croûte noire lait pasteurisé Montcadi		Yaourt aromatisé	Fromage fondu Vache Qui Rit
Choix de fruits	Choix de fruits		Crêpe au sucre	Ile flottante

Issus de l'agriculture biologique

Issus de l'agriculture biologique et locale

Plat végétarien

Congelé

Préparé en cuisine

èche durable

Issus de l'agriculture locale

viande charolaise

P : Appellation d'Origine Protégée

