

## Déjeuner

lun. 30/12      mar. 31/12      mer. 01/01      jeu. 02/01      ven. 03/01  
**JOUR DE L'AN**

<b>Entrée</b>	Carottes râpées Jambon blanc	Betteraves bio	Terrine de saint jacques	Oeuf dur
<b>Plat</b>	Purée de pommes de terre bio au lait	Raviolis ricotta épinards bio	Sauté de cerf Sauce aux airelles Purée de patates douces	Medaillon de merlu Sauce dieppoise Riz pilaf
<b>Fromage</b>	Brie	Emmental bio	Comté	Saint nectaire
<b>Dessert</b>	Crème dessert vanille bio	Fruit de saison bio	Macarons	Ile flottante

## Dîner

lun. 30/12      mar. 31/12      mer. 01/01      jeu. 02/01      ven. 03/01  
**REVEILLON DU JOUR DE L'AN**

<b>Potage</b>	Crème de brocolis Saint moret	Potage d'autrefois	Velouté clamart	Crème de courgettes et basilic
<b>Fromage</b>		Mini roitelet	Cantadou	Samos

## Déjeuner

	lun. 06/01	mar. 07/01	mer. 08/01	jeu. 09/01	ven. 10/01
<b>Entrée</b>	Salade coleslaw	Rillettes de thon	Salade de maïs bio	Oeuf dur bio	Acras de morue
<b>Plat</b>	Boulettes de dinde Sauce au curry Tortillons	Pané de blé épinarde Carottes vichy	Paupiette de veau Sauce normande Pommes de terre persillées	Saucisse de Toulouse Lentilles cuisinées	Filet de lieu Sauce baignaise Wok de légumes
<b>Fromage</b>	Gouda bio	Fourme d'Ambert	Saint Paulin bio	Carmembert bio	Edam bio
<b>Dessert</b>	Fruit de saison	Fian bio au chocolat	Fruit de saison HVE	Semoule au lait	Banane

## Dîner

	lun. 06/01	mar. 07/01	mer. 08/01	jeu. 09/01	ven. 10/01
<b>Potage</b>	Crème de céleri	Crème de volaille	Velouté de légumes	Crème de potiron	Soupe de poisson
<b>Fromage</b>	Rondelé nature	Petit moulté ail et fines herbes	Six de savoie	Saint bricet	Chantailou

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :  
 céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.  
 Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.  
 Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique  
 : Origine France  
 : Environnementale  
 : Pêche Durable  
 : Ultra  
 : Certification environnementale niveau 2  
 : Appellation d'Origine Protégée  
 : Haute Valeur  
 : Région Ultra Périgérienne

## Déjeuner

	lun. 13/01	mar. 14/01	mer. 15/01	jeu. 16/01	ven. 17/01
<b>Entrée</b>	Salade verte mélangée	Rosette	Macédoine de légumes bio	Pizza au fromage	Cèleri rémouliade
<b>Plat</b>	Lasagnes aux épinards bio	Chili con carne	Paupiette de lapin à la lyonnaise Brocolis sautés	Rôti de porc Pommes noisettes	Blanquette de colin
<b>Fromage</b>	Cantal	Mimolette bio	Camembert bio	Tomme blanche	Emmental bio
<b>Dessert</b>	Fruit de saison bio	Yaourt aromatisé bio	Fruit de saison HVE	Compote pomme abricot bio	Fromage blanc aromatisé

## Dîner

	lun. 13/01	mar. 14/01	mer. 15/01	jeu. 16/01	ven. 17/01
<b>Potage</b>	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Crème de brocolis	Crème de veau
<b>Fromage</b>	Six de savole	Chantalou	Saint bricet	Vache qui rit	Saint moret

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :  
 céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.  
 Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.  
 Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Origine France  
 : Appellation d'Origine Protégée  
 : Viandes de France  
 : Haute Valeur Environnementale  
 : Pêche Durable  
 Certification environnementale niveau 2.

## Déjeuner

	lun. 20/01	mar. 21/01	mer. 22/01	jeu. 23/01	ven. 24/01
<b>Entrée</b>	Pâté de foie	Betteraves bio	Salade coleslaw	Oeuf dur bio	Salade de maïs bio
<b>Plat</b>	Boulettes de veau Sauce tomate Semoule bio	Omelette bio nature Purée de carottes bio	Sauce carbonara Penne bio	Rôti de boeuf Pommes de terre rissolées	Batonnets de poisson et citron Chou fleur
<b>Fromage</b>	Tomme blanche	Saint Paulin bio	Coulommiers	Tomme noire	Bleu français
<b>Dessert</b>	Fruit de saison bio	Fromage blanc nature Coupelle de miel	Liégeois café	Crème dessert chocolat bio	Banane

## Dîner

	lun. 20/01	mar. 21/01	mer. 22/01	jeu. 23/01	ven. 24/01
<b>Potage</b>	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson
<b>Fromage</b>	Le petit carré fondant	Vache picon	Saint moret	Saint bricet	Vache qui rit

## Déjeuner






mar. 28/01 mer. 29/01 jeu. 30/01 ven. 31/01  
**NOUVEL AN CHINOIS**

	lun. 27/01	mar. 28/01	mer. 29/01	jeu. 30/01	ven. 31/01
<b>Entrée</b>	Taboulé	Mini nems aux légumes	Jambon cru	Carottes râpées	Salade de lentilles
<b>Plat</b>	Saucisses potée Flageolets fondants	Sauté de porc Sauce au caramel Riz cantonnais bio	Cordon bleu de dinde Carottes jeunes	Daube de bœuf provençale Coquillettes bio	Pain d'épice de Colin
<b>Fromage</b>	Brie	Emmental bio	Rondelé nature bio	Edam bio	Saint nectaire
<b>Dessert</b>	Fruit de saison bio	Tarte à l'ananas	Fromage blanc nature Confiture	Fruit de saison HVE	Compote de pomme

## Dîner

	lun. 27/01	mar. 28/01	mer. 29/01	jeu. 30/01	ven. 31/01
<b>Potage</b>	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes
<b>Fromage</b>	Saint moret	Carré frais	Cantadou	Chanteneige	Samos

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :  
 céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.  
 Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.  
 Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

 : Origine France  : Agriculture Biologique  : Vandes de France  : Haute Valeur Environnementale  : Pêche Durable