























lundi 3 janvier 2022	mardi 4 janvier 2022	mercredi 5 janvier 2022	jeudi 6 janvier 2022	vendredi 7 janvier 2022
Salade de <b>pâte</b> 	 <b>Carottes râpées vinaigrette</b> huile d'olive et colza citron 	Potage de légumes variés	Salade verte	Salade de <b>betteraves</b> 
Salade de <b>boullgou</b> 	 <b>Chou blanc vinaigrette</b> huile d'olive et colza citron	  <b>Omelette</b> 	Chou chinois râpé	 <b>Macedoine</b> mayonnaise
Sauté de saumon sauce citron	Steak haché de veau sauce forestière (crème, champignons) <i>Pois chiches légumes</i>	  <b>Omelette</b> 	Bœuf bourguignon 	 sauce chili (carottes, haricots rouges, tomate)
Haricots beurre	 <b>Semoule</b>	aux pommes de terre	 <b>Brocoli</b>	 <b>Riz</b>
Fromage frais nature Fraidou	Camembert	Tomme grise	 Yaourt de nos fermes	Edam
Fromage fondu vache qui rit	Brie		 <b>Galette</b>	Gouda
Choix de fruit	Dessert lacté gélifié chocolat Dessert lacté gélifié saveur vanille	Fruit		Choix de fruit


 Issus de l'agriculture biologique  Issus de l'agriculture biologique et locale


 Préparé en cuisine

 Pêche durable

 Plat végétarien

 Issus de l'agriculture locale

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits



lundi 10 janvier 2022	mardi 11 janvier 2022	mercredi 12 janvier 2022	jeudi 13 janvier 2022	vendredi 14 janvier 2022
<p>Rillette de thon et pain navette </p> <p>Bifteck haché de bœuf sauce basquaise (tomate, farine, poivron laurier)</p> <p><i>Colin sauce basquaise (tomate, farine, poivron laurier)</i></p> <p> <b>Chou fleur</b></p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Choix de fruit</p>	<p>Chou rouge vinaigrette moutarde à l'ancienne </p> <p>Salade d'endives et pommes vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>Sauce au lentilles corail (lentilles corail, crème, curry, maïs) </p> <p> <b>Penne semi-complètes</b></p> <p>Tomme blanche</p> <p>Carré</p> <p>Crème dessert onctueuse saveur vanille</p> <p>Crème dessert lait entier caramel</p>	<p> <b>Carottes râpées</b></p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p><i>Beignets de calamar</i></p> <p>Navets confit à la tomate</p> <p>Coulommiers</p> <p>Chouquette à la crème</p>	<p> <b>Celeri remoulade</b></p> <p><b>Salade verte</b> </p> <p>Sauté de porc sauce curry</p> <p><i>Omelette sauce tomate</i></p> <p> <b>Pommes de terre</b></p> <p>Fromage frais Rondele nature</p> <p>Fromage frais fouetté chanteneige</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Compote de pommes poires</p>	<p>Salade de bl </p> <p>Salade de haricots blancs à la mexicaine </p> <p>Potimenter (potiron) </p> <p>de lentilles</p> <p>St Nectaire AC </p> <p>Fromage des pyrénées</p> <p> <b>Choix de fruit</b></p>

Issus de l'agriculture biologique

Issus de l'agriculture biologique et locale

Plat végétarien

Préparé en cuisine

Pêche durable

Issus de l'agriculture locale



Viande charolaise

AOP : Appellation d'Origine Protégée


Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits



lundi 17 janvier 2022	mardi 18 janvier 2022	mercredi 19 janvier 2022	jeudi 20 janvier 2022	vendredi 21 janvier 2022
Radis et beurre	Salade de riz vinaigrette balsamique 	Salade verte	Chou chinois	Potage paysan (carottes, oignons) 
Pamplemousse et sucre	Taboulé (Semoule  )	Cuisse de poulet	Chou rouge râpé	Jambon de dinde
Crozet 	Colin d'Alaska pané	<i>Merlu sauce bretonne</i>	Grinioc d'épeautre 	<i>Pané moelleux gouda</i>
sauce aux 3 fromages (bleu, emmental et fromage à tartiflette)	Petits pois mijotés	Purée de pommes de terre 	Carottes à l'ail 	 Lentilles mijotées
	Brie	Fromage lait de mélange	Yaourt aromatisé bio local 	Fromage frais nature Petit Cotentin
	Coulommiers			Fromage fondu kiri
Dessert lacté gélifié saveur vanille	Choix de fruit	Compote pommes ananas	Cake au chocolat 	Choix de fruit 
Dessert lacté gélifié chocolat				Amuse bouche : Marmelade à l'orange 


 Issus de l'agriculture biologique 


Issus de l'agriculture biologique et locale


 Préparé en cuisine

 Pêche durable

 Plat végétarien

 Issus de l'agriculture locale

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits



lundi 24 janvier 2022	mardi 25 janvier 2022	mercredi 26 janvier 2022	jeudi 27 janvier 2022	vendredi 28 janvier 2022
Salade de pâte Salade de blé  Œufs dur  Epinards béchamel Fromage blanc battu Fromage frais aux fruits Choix de fruit	Chou blanc râpé Carottes râpées  Tajine de dinde sauce poire, miel, cumin, cannelle  <i>Colin sauce armoricaine (crème, tomate, paprika)</i>  Semoule Saint paulin Edam Dessert lacté lait entier liégeois chocolat Liégeois vanille	Céleri sauce cocktail  Bifteck haché de bœuf charolais au jus  <i>Boulettes sarrasin lentilles</i>  Crousti légumes Fromage ail et fines herbes petit moulé  Ile flottante	Salade de haricots rouges façon chili Salade de pois chiche  Beignet stick mozzarella  Haricots verts Pont l'évêque Fromage lait pasteurisé carré ligueil Choix de fruit	Salade d'endives et croûtons vinaigrette à l'échalote Salade verte vinaigrette à l'échalote  <b><u>Pas pareille :</u></b> Blanquette de veau vanille  <i>Quenelles sauce financière (champignon, tomate, olives vertes)</i>  Riz Fromage frais nature cantafrais Fromage fondu blanc samos Compote pomme cassis Compote de pommes

Issus de l'agriculture biologique

Issus de l'agriculture biologique et locale

Plat végétarien

Préparé en cuisine

Pêche durable

Issus de l'agriculture locale

Viande charolaise

AOP : Appellation d'Origine Protégée

