





























LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
 Potage aux trois légumes et pois cassés	Pizza au au fromage Tarte au fromage	Salami et cornichons Œuf dur mayonnaise	 Carottes râpées vinaigrette persil Chou rouge sauce enrobante (fromage blanc mayonnaise) 	Salade buffalo (Laitue Iceberg, haricots rouges, maïs) Céleri rémoulade 
 Tortellini pomodora mozzarella BIO crème ciboulette (Et fromage râpé)	 Sauté de porc CE2 sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde, vinaigre de vin)	 Brandade de poisson N (brandade de poisson, lentilles)	 Rôti de bœuf LR et jus	Cordon bleu
	 Omelette BIO au fromage 		 Filet de cabillaud à l'oseille 	Cordon végétal
	 Potiron au gratin (100-150 mg calcium) 	 Laitue 	Rösti de légumes	Chou Fleur persillé Et Pommes de terre  
Petit moulé nature Fraidou (>150 mg calcium)	 Camembert BIO  Brie BIO (100-150 mg calcium)	 Emmental BIO  Edam BIO (>150 mg calcium)	Crème Anglaise (>100 mg calcium)	Mimolette Saint Nectaire (>150 mg calcium)
Flan à la vanille Flan au chocolat	 Fruits BIO	Coupelle de compote de pommes Coupelle de pommes ananas	 Couronne des Rois Briochée 	 Fruits BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Pain Confiture d'abricots Lait		



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française






















Production locale



Confectionné à la cuisine centrale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			
Salade de mâche et miettes de surimi Chou blanc râpé à la méditerranéenne (mayonnaise huile d'olive épice paëlla basilic ail)	Salade de boulgour BIO à l'orientale (pois chiches, oignon, cumin, tomate, raisin et abricot sec) Salade de tortis BIO à la Catalane (oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)	Betteraves râpé vinaigrette du Terroir Céleri rémoulade	Salade verte et croûtons	Potage de légumes BIO
Filet de saumon sauce normande (champignon, ail, oignon, carottes, crème)	Croustillant au fromage	Sauté de bœuf LR sauce basquaise (tomate, poivrons, oignons)	Pâtes Crozets sauce carbonara	Chickens Wings
		Filet de hoki citron	Pâtes Crozets sauce fromagère (tomate, haricot blanc, fromage ail et fines herbes)	Colin pané et citron
Semoule BIO	Gratin de Crécy	Chou fleur BIO béchamel	Et fromage râpé	Purée de patate douce BIO et pommes de terre
Saint Paulin Tomme noire (>150 mg calcium)	Yaourt nature BIO citron Yaourt BIO nature et sucre (>100 mg calcium)	Pont l'Evêque Fourme d'Ambert (>150 mg calcium)	Brebis crème (>150 mg calcium)	Bûchette Mi Chèvre Coulommiers (100-150 mg calcium)
Coupelle compote pomme vanille HVE Coupelle purée pommes pêches HVE	Fruits (Ecoresponsable)	Galette Frangipane	Crème dessert à la myrtille	Fruits BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Pain Beurre Coupelle de compote de pommes ananas		

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			MENU 100% CIRCUITS COURTS	LE JOUR DU 
 Salade de coquillettes à la parisienne BIO (tomate, maïs, basilic, échalote)  Salade de lentilles BIO	Laitue au maïs Endives vinaigrette	 Potage poireaux et pommes de terre BIO	 Carottes râpées BIO vinaigrette aux agrumes	Œuf dur mayonnaise Œufs durs Piccalilli
Boulette de bœuf RAV au curry	 Colin pané et citron	Poulet rôti	Sauté de veau Sauce Navarin	Sauce jambalaya (haricot rouge, oignon, ail, carotte cube, tomate concassée, poivron, paprika, cumin)
Boule pois chiche poivrons cumin		 Filet de limande Meunière et citron	Œufs brouillés	
 Blé BIO	Epinards Et Pommes de terre béchamel	Petits pois à la Paysanne	Gratin Dauphinois	 Riz créole
 Yaourt aromatisé BIO Yaourt nature BIO et sucre (>100 mg calcium)	 Edam BIO  Gouda BIO (>150 mg calcium)	 Comté  Gorgonzola (>150 mg calcium)	 Camembert BIO (100-150 mg calcium)	Fromage blanc aux fruits Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)
Fruits (Ecoresponsable)	 Crème dessert BIO caramel  Crème dessert BIO à la vanille (>100 mg calcium)	Banane (Rup)	 Compote de pommes BIO	 Fruits BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Pain Miel Fruit		

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU 		
Salade coleslaw  Céleri râpé  sauce cocktail (mayonnaise, ketchup)	Tarte au fromage Tarte aux légumes	Salade Anglaise (Laitue,  cheddar, croûtons vinaigrette du Terroir) Salade d'endives	Saucisson sec et cornichons Sardines	Potage  au potiron
 Jambon de Paris	Viennoise de poulet	 Omelette au fromage	 Filet de poisson frais Aurore	 Bœuf braisé sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, mélange 3 légumes)
 Filet de cabillaud Lombarde	Œufs durs béchamel			 Emincé de pois sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, mélange 3 légumes)
Pâtes coquillettes HVE3 (Et Fromage râpé)	Purée de pommes de terre et carottes 	Brocolis  béchamel	 Haricots verts BIO persillés	Pommes rissolées
Fromage frais au sel de Guérande Croc'lait (100-150 mg calcium)	 Yaourt nature BIO  et sucre  Yaourt aromatisé BIO  fraise (>100 mg calcium)	Emmental Gouda (>150 mg calcium)	Saint Paulin Tomme noire (>150 mg calcium)	Brie Tomme fleurie (100-150 mg calcium)
Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille (>100 mg calcium)	 Fruits BIO	 Purée de pommes BIO  à la cannelle  Purée de pommes BIO  à la verveine	Cake sportif Cake à la vanille	Fruits (Ecoresponsable)
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Fromage blanc nature et sucre Fruit		



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale



Confectionné à la cuisine centrale

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 5 janvier au 11 janvier															
lun 5 janvier	Potage aux 3 légumes et pois cassé	X													
	Tortelloni Pomodoro Mozzarella base ail fines herbes	X	X	X											
	Petit moulé nature	X													
	Gélifié vanille	X													
	Gélifié chocolat	X													
mar 6 janvier	Pizza au fromage	X	X												
	Sauté de porc CE2 sauce charcutière					X							X		
	Sauté de dinde sauce charcutière					X							X		
	Potiron béchamel	X													
	Camembert BIO	X													
	Banane bio														
	Pomme BIO locale														
mer 7 janvier	Salami et cornichons	X				X							X		
	Roulade de volaille et cornichons					X				X			X		
	Purée pdt lentilles et brandade de poisson	X			X						X		X		
	Laitue														
	Emmental bio	X													
	Edam Bio	X													
	Coupelle de compote de pomme														
	Compote pomme-ananas														
jeu 8 janvier	Carottes râpées					X									
	Chou rouge râpé sauce à l'ail	X		X		X							X		
	Rôti de boeuf LR au jus										X				
	Rôstis de légumes					X					X				
	Crème anglaise	X		X											
	Galette des rois briochée	X	X	X			X								
ven 9 janvier	Salade Buffalo														
	Céleri remoulade préparé..			X		X					X		X		
	Nuggets de volaille		X												
	Choux romanesco persillés														
	Pommes vapeur														
	Mimolette	X													
	Kiwi bio local 1 pour les enfants et 2 pour les adultes														
	Orange bio														

LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 12 janvier au 18 janvier															
lun 12 janvier	Chou blanc rapé méditerranéen			X		X							X		
	Salade de mâche														
	Filet de saumon sauce normande	X			X										
	Semoule bio		X												
	Saint Paulin	X													
	Compote de pomme vanille														
	Coupelle de compote pomme-pêche														
mar 13 janvier	Salade de boulghour Bio à l'orientale		X			X							X		
	Salade de tortis BIO à la Catalane		X			X							X		
	Croustillant au fromage	X	X	X											
	Gratin de Crécy	X	X												
	Yaourt Les 2 vaches bio au citron	X													
	Pomme rouge Ecoresponsable														
	Poire allongée Ecoresponsable														
mer 14 janvier	Salade de Betteraves														
	Céleri remoulade préparé..			X		X					X		X		
	Sauté de boeuf LR sauce basquaise					X									
	Chou-fleur bio béchamel	X	X												
	Pont l'Evêque	X													
	Fourme d'Ambert	X													
	Galettes des rois à la frangipane pur beurre	X	X	X			X								
jeu 15 janvier	Laitue aux croûtons	X	X												
	Crozets aux lardons	X	X	X											
	Crozets aux dés de dinde	X	X	X											
	Brebis crème	X													
	Crème dessert aux myrtilles	X													
ven 16 janvier	Potage légumes bio	X													
	Chicken wings LR														
	Purée de patates douces	X													
	Coulommiers	X													
	Orange bio														
	Banane bio														

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 19 janvier au 25 janvier															
lun 19 janvier	Salade de coquillettes Bio parisienne		X			X							X		
	Salade de lentilles bio														
	Boulettes de bœuf FRANCE au curry	X	X										X		
	Blé bio pilaf		X												
	Yaourt bio local à la framboise	X													
	Poire allongée Ecoresponsable														
	Pomme rouge Ecoresponsable														
mar 20 janvier	Laitue														
	Perle du Nord					X									
	Colin pané et citron	X	X	X	X	X									
	Epinards béchamel et pommes de terre	X													
	Edam Bio	X													
	Crème dessert au caramel seoune	X													
	Crème dessert BIO vanille	X													
mer 21 janvier	Potage aux poireaux et aux pommes de terre Bio	X													
	Poulet rôti														
	Petits pois à la paysanne														
	Comté	X													
	Gorgonzola	X													
	Banane France RUP														
jeu 22 janvier	Carottes bio râpées					X									
	Sauté de veau FR navarin														
	Gratin Dauphinois	X													
	Camembert BIO	X													
	Compote de pommes bio														
ven 23 janvier	Oeur dur BIO mayonnaise			X									X		
	Oeufs durs sauce piccalilli Bio	X		X		X							X		
	SAUCE JAMBALAYA														
	Riz créole de camargue														
	Fromage blanc et sucre	X													
	Kiwi bio local 1 pour les enfants et 2 pour les adultes														
	Orange bio														

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 26 janvier au 1 février															
lun 26 janvier	Salade coleslaw			X		X							X		
	Céleri râpé sauce cocktail	X		X		X					X		X		
	Jambon blanc LR														
	Jambon de dinde														
	Coquillettes		X												
	fromage frais sel de guérande	X													
	Liégeois à la vanille	X													
	Liégeois au chocolat	X													
mar 27 janvier	Tarte aux légumes	X	X	X											
	Viennoise de dinde		X												
	Purée de carottes	X													
	Yaourt bio local à la framboise	X													
	Orange bio														
	Banane bio														
mer 28 janvier	Salade anglaise au cheddar	X	X			X							X		
	Perle du Nord					X									
	OMELETTE BIO ET FROMAGE RAPE BIO	X		X											
	Bouquet de brocolis béchamel	X													
	Emmental	X													
	Gouda	X													
	Purée de pomme Bio cannelle														
	Purée de pommes verveine BIO														
jeu 29 janvier	Saucisson sec et cornichons	X				X							X		
	Saucisson à l'ail et cornichon		X			X				X			X		
	Roulade de volaille et cornichons					X				X			X		
	Filet lieu noir à l'aurore	X			X										
	Haricots verts bio persillés														
	Saint Paulin	X													
	Cake du sportif	X	X	X		X	X								
ven 30 janvier	Potage aux potimarron	X													
	Boeuf RAV cuit à l'étouffée sauce dijonnaise	X				X							X		
	Pommes rissolées														
	Pointe de Brie	X													
	Pomme rouge Ecoresponsable														
	Poire allongée Ecoresponsable														