










































































**MENUS DU MOIS DE JANVIER**

LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
CAROTTES RAPÉES SAUCE VINAIGRETTE  	POTAGE DE PATES  	FEUILLETÉ AU FROMAGE	SALADE ICEBERG AUX DÉS D'EMMENTAL  	MENU VEGETARIEN
BURGER DE VEAU	FILET DE FLETAN 	CUISSE DE POULET 	NAVARIN D'AGNEAU 	POTAGE DE LÉGUMES   
HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE  	GRATIN DE CHOUX FLEURS 	ÉPINARDS A LA CRÈME 	SEMOULE	TORTIS A LA SAUCE TOMATE
EDAM 	SAINT MORET			TOMME NOIRE
BRIOCHE DES ROIS	CLÉMENTINES 	BANANE 	CRÈME VANILLE	ORANGE 
* Sulfites, Moutarde, Œuf et dérivé, Soja, Fruits à coques	* Poisson et dérivé, Sulfites		* Sulfites, Œuf et dérivé, Moutarde, Soja, Fruits à coques	* Sulfites
LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
SOUPE DE PATES 	MENU VEGETARIEN	SALADE DE POMMES DE TERRE 	CELERI REMOULADE	SALADE BATAVIA SAUCE VINAIGRETTE  
CALAMARS A LA ROMAINE	VELOUTÉ DE POTIRON 	DOS DE MERLU SAUCE OSEILLE  	CHIPOLATAS	BŒUF AUX OIGNONS 
HARICOTS BEURRE	OMELETTE ET JARDINIÈRE DE LÉGUMES 	BROCOLIS 	LENTILLES	COQUILLETES
SAMOS	PETIT SUISSE AUX FRUITS	SAINT AGUR	CHANTENEIGE	EMMENTAL 
POMME GOLDEN 	KIWI 	SALADE DE FRUITS  	COMPOTE DE POMMES	FRUIT AUX SIROP
* Sulfites, Mollusque et crustacé	* Sulfites, Œuf et dérivé	* Sulfites, Œuf Poisson et dérivé, Moutarde	* Sulfites, Soja, Fruits à coques, Moutarde, Œuf et dérivé, Céleri, Lentilles	* Sulfites, Moutarde
LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
PATÉ DE CAMPAGNE	SALADE DE QUINOA 	SALADE FEUILLE DE CHÊNE 	SALADE DE CHOUX POMMES NOISETTES CAROTTES ET POIS CHICHES 	MENU VEGETARIEN
DOS DE COLIN 	SAUTÉ DE POULET  	GIGOT D'AGNEAU	BOULETTES DE BŒUF 	SOUPE DE LÉGUMES   
PETITS POIS	HARICOTS PLATS A LA TOMATE 	GRATIN DAUPHINOIS  	BROCOLIS A L'AIL 	RAVIOLIS ÉPINARDS ET RICOTTA
	MIMOLETTE	CAMEMBERT 	VACHE QUI RIT	PETIT LOUIS
YAOURT NATURE SUCRÉ	CLÉMENTINES 	TARTE AUX POMMES	BANANE 	POIRE 
* Sulfites, Soja, Poisson et dérivé, Fruits à coques, Pois	* Sulfites, Moutarde	* Sulfites, Soja, Fruits à coques, Moutarde, Œuf et dérivé	* Sulfites, Œuf et dérivé, Moutarde, Fruits à coques	* Sulfites, Œuf et dérivé
LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUCE MAYONNAISE	MENU VEGETARIEN	SALADE DE BOULGOUR 	SOUPE DE LÉGUMES   	SALADE DE BETTERAVES 
STEAK HACHÉ	SALADE D'ENDIVES  	SAUTE DE LAPIN  	JAMBON	FILET DE COLIN MEUNIERE 
HARICOTS VERTS PERSILLÉS 	DAHL DE LENTILLES ET RIZ 	PURÉE DE POTIRON 	FRITES	CAROTTES A LA CREME  
COMTE AOC	BREBIS CRÈME	BRIE 	KIRI	TOMME NOIRE
KIWI 	COMPOTE DE POIRE	POMME GOLDEN 	POIRE 	BANANE 
* Sulfites, Œuf et dérivé, Moutarde, Fruits à coque, Kiwi	* Sulfites, Moutarde, Lentilles, Lait de brebis	* Sulfites, Moutarde	* Sulfites, Arachide, Œuf et dérivé	* Sulfites, Moutarde, Poisson et dérivé

EN ROUGE = CUISINER SUR PLACE  
EN BLEU = PLAT INDUSTRIEL



Nouvelle Agriculture = NA  
Pêche Raisonnée = #



Appellation d'Origine Contrôlée = AOC  
Fait Maison = @



Bleu Blanc Cœur = BBC  
Label Rouge = LR



Circuit Court = CC  
Agriculture Biologique = AB

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant les possibilités du marché et les aléas des livraisons  
\*allergènes présents dans le menu + allergènes à chaque repas = lait (produits laitiers), Gluten (pain)