




Lundi 4 Janvier Mardi 5 Janvier Mercredi 6 Janvier Jeudi 7 Janvier Vendredi 8 Janvier Samedi 9 Janvier Dimanche 10 Janvier

Menus A

Betteraves vinaigrette	Sardines à l'huile	Carottes râpées	Pamplemousse	Quiche aux endives Maison	Salade piémontaise	Champignons à la grecque
Poulet rôti	Raviolis potirons - emmental	Boulettes de bœuf sauce tandoori	Emincé de bœuf à l'indienne	Colin sauce aneth	Croque Monsieur	Rôti de veau
Pommes de terre à l'anglaise	sauce tomate	Polenta	Purée de légumes	 Riz aux oignons	Fondue de poireaux	Flageolets
Emmental	Philadelphia	Gouda	Cotentin	Camembert	Saint Paulin	Roulé aux herbes
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Compote	Semoule au lait	Fruit de saison	Faisselle	Pâtisserie

Menus B

Pizza au fromage	Potage de julienne de légumes	Salade de penne méditerranéenne	Salade verte	Salade de lentilles	Macédoine mayonnaise	Salade de boulgour
Terrine de colin	Côte de porc à la moutarde	Escalope de poulet aux herbes	Tortillas de pommes de terre	Brochette de dinde sauce citron	Braisé de bœuf sauce aigre douce	Saucisse de Toulouse
Carottes à l'huile d'olives	 Riz	Choux fleur mornay	Port Salut	Haricots verts persillés	Semoule	Poêlée printanière
Kiri	Boursin	Chavroux	Fromage blanc sur coulis de fruits	Saint Bricet	Chanteneige	 Comté
Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison		Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison
Velouté d'épinards	Soupe à l'oignons	Potage de poireaux et pommes de terre	Soupe de navets	Velouté de blettes	Velouté de potirons	Potage de laitue
Crème renversée	Yaourt sucré	Petits suisses aromatisés	Yaourt nature	Petits suisses sucrés	Crème dessert café	Mousse au citron

NOS APPROVISIONNEMENTS

 **Nos Viandes** sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).
Nos charcuteries sont 100% françaises.
 **Nos filets de poissons** sont 100% MSC, issus de la pêche durable.

 **Nos pâtes** : 95% sont produites en France, les labélisées **Bio** sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).
 100% de notre **Riz** est de Camargue, labélisé IGP.

 **Nos légumes frais** sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.
 Nous privilégions **les fruits et légumes** issus de l'agriculture durable.

 **Nos fruits** sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).
 **Nos compotes** sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

 **Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique  **IGP** : Indication Géographique Protégée  **AOP** : Appellation d'Origine Protégée  **Label Rouge**

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).
 ● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 11 Janvier

Mardi 12 Janvier

Mercredi 13 Janvier

Jeudi 14 Janvier

Vendredi 15 Janvier

Samedi 16 Janvier

Dimanche 17 Janvier

Menus A

Salade de farfalles andalouse	Salade verte	Potage de pois cassés	Salade de haricots verts	Carottes râpées	Quiche lorraine Maison	Rosette
Œufs durs	Tajine de bœuf	Parmentier	Tartiflette	Filet de hoki sauce basilic	Poulet sauce normande	Quenelle lyonnaise de brochet sauce aurore
Moulinés d'épinards	Semoule	de bœuf à la purée de carottes		Flan de potiron	Brocolis à l'huile d'olives	Riz
Tartare	Tomme blanche	Brie	Yaourt sucré	Vache picon	Rondelé aux noix	Bleu
Fruit de saison	Flan au caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Brownie Maison	Fromage blanc aromatisé	Poire au caramel

Menus B

Choux rouge	Pâte de campagne	Pamplemousse	Pois chiches en salade	Cœur de palmier	Endives vinaigrette	Salade de pommes de terre aux légumes
Emincé de dinde à l'indienne	Crêpes aux champignons	Marmite du pêcheur	Steak haché de bœuf au jus	Paupiette de veau sauce tomate	Jambon blanc	Paleron de bœuf
Lentilles	Petits pois	Gnocchis	Fondue de poireaux	Haricots rouges	Spaghettis	Carottes au cumin
Cantafrais	Six de Savoie	Samos	Cantal	Saint Nectaire	Fol Epi	Pavé demi sel
Liégeois chocolat	Fruit de saison	Yaourt à la grecque	Crème dessert pralinée	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison
Potage minestrone	Velouté de brocolis	Potage de julienne de légumes	Velouté dubarry	Velouté de petits pois	Potage de céleris	Soupe de poisson
Riz au lait	Fromage blanc sucré	Marron Suisse	Fromage blanc à la vanille	Yaourt aromatisé	Crème dessert chocolat	Faisselle

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).
Nos charcuteries sont 100% françaises.

Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.

Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées **Bio** sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).

100% de notre **Riz** est de Camargue, labélisé IGP.

Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

Nous privilégions les **fruits et légumes** issus de l'agriculture durable.

Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).

Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 18 Janvier

Mardi 19 Janvier

Mercredi 20 Janvier

Jeudi 21 Janvier

Vendredi 22 Janvier

Samedi 23 Janvier

Dimanche 24 Janvier

Menus A

Mélange farandole	Salade de lentilles	Betteraves	Poireaux mimosa	Kouki	Taboulé	Pamplemousse
Saucisse de Toulouse	Rôti de dinde	Emincé de bœuf à la parisienne	Axoia de canard	Moqueca de merlu	Omelette Maison	Cassoulet
Purée de pommes de terre	Carottes persillées	Riz	Gnocchis	Coquillettes	Haricots romano	garni
Camembert	Petit moulé ail et fines herbes	Gouda	Bonbel	Emmental	Pavé demi sel	Saint Nectaire
Cocktail de fruit au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Carrot cake Maison	Compote	Crème renversée	Ile flottante

Menus B

Salade mexicaine	Céleris râpés	Œuf dur mayonnaise	Potage de lentilles	Quiche aux oignons	Salade verte	Salade de penne marco polo
Poulet rôti	Lamelles d'encornets à la provençale	Roulé au fromage	Sauté de porc aux olives	Braisé de bœuf	Sauté de veau marengo	Boulettes de bœuf sauce tomate
Fondue de poireaux	Blé aux petits légumes	Endives braisées	Epinards mornay	Chou romanesco à la crème	Polenta	Fenouils braisés
Cantadou	Croix de Malte	Croc'lait	Fromage fouetté	Petit Louis tartine	Bleu	Brebicrème
Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Faisselle	Fruit de saison
Potage de julienne de légumes	Soupe de vermicelles	Velouté de potirons	Potage de carottes	Velouté d'épinards	Soupe au chou	Velouté de champignons
Petits suisses aromatisés	Liégeois vanille	Crème dessert pralinée	Petits suisses natures	Fromage blanc sur coulis de fruits	Yaourt sucré	Mousse au café

NOS APPROVISIONNEMENTS



Nos Viandes :

100% de nos viandes sont françaises :

- Bœuf
- Veau
- Porc

Occitanie - Rhône-Alpes



Nos poissons issus de la pêche durable :

- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion)
- Hoki (filet)
- Cabillaud
- Saumonette

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.



Nos féculents :

- Raviolis BIO du Vaucluse
- 100% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)

- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français

- Pâtes Torti BIO de Savoie



Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés

Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont :

- Carotte
- Potiron
- Courgette
- Courge
- Potimarron...

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.



Légumes issus de agriculture durable : (a minima)

- Haricots verts
- Haricots beurre
- Epinards
- Petits pois



Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.



Produit issu de l'agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Désalés d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 25 Janvier Mardi 26 Janvier Mercredi 27 Janvier Jeudi 28 Janvier Vendredi 29 Janvier Samedi 30 Janvier Dimanche 31 Janvier

Menus A

Pizza au fromage	Carottes râpées	Feuilles d'épinards en salade	Mélange de crudités (salade, choux rouge, maïs)	Velouté de panais	Céleri rémoulade	Mousse de pois chiches sur toast
Jambon blanc	Tortis	Colin à l'échalote	Emincé de veau financière	Couscous de merlu	Boudin noir	Paleron de bœuf sauce poivre
Choux fleur mornay	à la bolognaise	Gratin de poireaux et pommes de terre	Purée de potirons	et ses légumes	Gratin dauphinois	Champignons persillés
Mimolette	Saint morêt	Saint Paulin	Camembert	Edam	Carré président	Tomme blanche
Fruit de saison	Compote	Crème dessert chocolat	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Fruit de saison	Pâtisserie

Menus B

Sardines à l'huile	Salade de boulgour	Champignons à la grecque	Pamplemousse	Rosette	Endives vinaigrette	Fonds d'artichauts
Galette de soja sauce provençale	Œufs durs	Escalope viennoise	Chili con carné	Croque Monsieur	Poulet rôti	Merguez
Gnocchis	Brocolis mornay	Flageolets	Riz	Panais à la milanaise	Petits pois	Polenta
Chantailou	Tomme blanche	Tartare	Cabrette	Boursin	Leerdammer	Six de Savoie
Fruit de saison	Fromage blanc sur coulis de fruits	Fruit de saison	Compote	Cocktail de fruits au sirop	Marron Suisse	Fruit de saison
Potage minestrone	Velouté de petits pois	Soupe à l'oignons	Velouté de brocolis	Potage de pois cassés	Potage de julienne de légumes	Velouté de laitue
Semoule au lait	Petits suisses sucrés	Faisille	Mousse au citron	Flan caramel	Yaourt aux fruits	Fromage blanc nature

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :
100% de nos viandes sont françaises :

- Bœuf
- Veau
- Porc

Occitanie - Rhône-Alpes

Nos poissons issus de la pêche durable :

- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion)
- Hoki (filet)

- Cabillaud - Saumonette

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

Nos féculents :

- Raviolis BIO du Vaucluse
- 100% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)

- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français

- Pâtes Torti BIO de Savoie

Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés

Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont :

- Carotte
- Potiron
- Potimarron...
- Courgette
- Courge

Légumes issus de agriculture durable : (a minima)

- Haricots verts
- Haricots beurre
- Epinards
- Petits pois

Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.