



Lundi 2 Janvier	Mardi 3 Janvier	Mercredi 4 Janvier	Jeudi 5 Janvier	Vendredi 6 Janvier
Bébés				
<p>Œuf Bio</p> <p>Purée de panais Bio</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes Bio complément</p> <p>Petit suisse nature</p>	<p>Poulet Label rouge</p> <p>Purée de brocolis Bio</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes Bio complément</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Colin MSC</p> <p>Purée de haricots verts Bio</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Purée de carottes Bio complément</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Bœuf</p> <p>Purée d'épinards Bio</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes Bio complément</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Merlu MSC</p> <p>Purée de potiron Bio</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes Bio complément</p> <p>Yaourt nature</p>
Moyens				
<p>Œuf Bio</p> <p>Poêlée de légumes Bio</p> <p>Blé</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Poulet Label rouge</p> <p>Coquillettes</p> <p>Brocolis Bio persillées</p> <p>Carré frais</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Colin MSC</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Riz IGP</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Bœuf</p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Épinards Bio à la crème</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Merlu MSC</p> <p>Purée de potiron Bio</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Briolette aux Pépites de chocolat</p>
Grands				
<p>Salade de pommes de terre au curcuma</p> <p>Végé</p> <p>Omelette Bio</p> <p>Poêlée de légumes Bio</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Sardines à l'huile</p> <p>Gratin de coquillettes à la mozzarella</p> <p>Carré frais</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Blanquette de colin MSC</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Duo de choux Bio en vinaigrette</p> <p>Steak haché sauce pizzaïole</p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Pamplemousse Bio</p> <p>Parmentier au potiron</p> <p>de merlu MSC</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Briolette aux Pépites de chocolat</p>



Nos Viandes sont 100% françaises



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée




Label Rouge
Viande de qualité supérieure



Menu végétarien

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

Lundi 9 Janvier	Mardi 10 Janvier	Mercredi 11 Janvier	Jeudi 12 Janvier	Vendredi 13 Janvier
Bébés				
<p>Colin MSC</p> <p>Purée de haricots verts Bio</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Purée de carottes Bio complément</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Œuf Bio</p> <p>Purée d'épinards Bio</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes Bio complément</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Bœuf</p> <p>Purée de choux fleur Bio</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes Bio complément</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Porc</p> <p>Purée de petits pois Bio</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Purée de carottes Bio complément</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Merlu MSC</p> <p>Purée de topinambours Bio</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes Bio complément</p> <p>Purée de fruits Bio</p>
Moyens				
<p>Colin MSC</p> <p>Haricots verts Bio persillés</p> <p>Patates douces Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Œuf Bio</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Livarot AOP à la coupe</p> <p>Ananas Bio</p>	<p>Bœuf</p> <p>Blé</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Porc</p> <p>Mini penne</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Cotentin</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Merlu MSC</p> <p>Riz IGP</p> <p>Topinambours Bio à la crème</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Grands				
<p>Salade de pépinettes</p> <p>Rôti de dinde Label rouge</p> <p>Haricots verts Bio persillés</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	 <p>Soupe de carottes jaune </p> <p>Notre tortillas Bio</p> <p>de pommes terre</p> <p>Livarot AOP à la coupe</p> <p>Ananas Bio</p>	<p>Betteraves Bio</p> <p>Ragoût de bœuf</p> <p>Blé aux petits légumes</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Bâtonnets de carottes Bio</p> <p>Sauté de porc aux oignons</p> <p>Lentilles</p> <p>Cotentin</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Filet de merlu MSC sauce safranée</p> <p>Riz IGP</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison Bio</p>



Pour un meilleur apport nutritionnel
Nos huiles végétales (olive, tournesol, colza) sont variées



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge
Viande de qualité supérieure



Menu végétarien

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



Lundi 16 Janvier	Mardi 17 Janvier	Mercredi 18 Janvier	Jeudi 19 Janvier	Vendredi 20 Janvier
Bébés				
<p>Poulet Label rouge</p> <p>Purée de potirons Bio</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes Bio complément</p> <p>Petit suisse nature</p>	<p>Merlu MSC</p> <p>Purée de panais Bio</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Purée de carottes Bio complément</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Bœuf</p> <p>Purée de petits pois Bio</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes Bio complément</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Œuf Bio</p> <p>Purée de brocolis Bio</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes Bio complément</p> <p>Notre purée de fruits Bio maison</p>	<p>Colin MSC</p> <p>Purée de navets Bio</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Purée de carottes Bio complément</p> <p>Yaourt nature</p>
Moyens				
<p>Poulet Label rouge</p> <p>Semoule</p> <p>Légumes couscous Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Merlu MSC</p> <p>Purée de panais Bio</p> <p>Patates douces Bio</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Bœuf</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Riz IGP</p> <p>Petit moulé</p> <p>Ananas Bio</p>	<p>Bolognaise de pois</p> <p>Mini farfalles</p> <p>Brocolis Bio mornay</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Notre purée de fruits Bio maison</p>	<p>Colin MSC</p> <p>Pommes de terre boulangère</p> <p>Poêlée de légumes Bio</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Grands				
<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Couscous de poulet Label rouge</p> <p>et ses légumes Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Filet de merlu MSC sauce basilic</p> <p>Purée de panais Bio</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de blé parisienne</p> <p>Steak haché</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Petit moulé</p> <p>Ananas Bio</p>	<p> Choux blanc Bio</p> <p>Bolognaise de pois</p> <p>Mini farfalles</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Notre purée de fruits Bio maison</p>	<p>Soupe de légumes Bio</p> <p>Filet de colin MSC sauce crème</p> <p>Pommes de terre boulangère</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison Bio</p>




95 % de nos pâtes sont produites en France



Les pâtes Bio sont fabriquées en région **Vaucluse** et **Rhône-Alpes**



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composante précisée est Bio*



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge
Viande de qualité supérieure



Menu végétarien

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



<i>Lundi 23 Janvier</i>	<i>Mardi 24 Janvier</i>	<i>Mercredi 25 Janvier</i>	<i>Jeudi 26 Janvier</i>	<i>Vendredi 27 Janvier</i>
Bébés				
<p>Merlu MSC</p> <p>Purée de topinambours Bio</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes Bio complément</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Bœuf</p> <p>Purée de haricots verts Bio</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes Bio complément</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Œuf Bio</p> <p>Purée d'épinards Bio</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Purée de carottes Bio complément</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Dinde Label rouge</p> <p>Purée de potiron Bio</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes Bio complément</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Colin MSC</p> <p>Purée de chou fleur Bio</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes Bio complément</p> <p>Purée de fruits Bio</p>
Moyens				
<p>Merlu MSC</p> <p>Riz IGP</p> <p>Topinambours Bio mornay</p> <p>Chanteneige</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Bœuf</p> <p>Polenta</p> <p>Poêlée de légumes Bio</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Œuf Bio</p> <p>Epinards Bio à la crème</p> <p>Pommes de terre boulangère</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Dinde Label rouge</p> <p>Mini penne</p> <p>Potirons Bio</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Colin MSC</p> <p>Chou fleur Bio mornay</p> <p>Patates douces Bio</p> <p>Cotentin</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Grands				
<p>Coleslaw de carottes Bio et haricots mungo</p> <p>Porc aigre doux</p> <p>Riz IGP à la chinoise</p> <p>Chanteneige</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Soupe de légumes Bio</p> <p>Potée de boeuf aux flageolets</p> <p>Polenta</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p> Taboulé d'hiver</p> <p>Omelette Bio</p> <p>Epinards Bio à la crème</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Betteraves Bio</p> <p>Sauté de dinde label rouge sauce tandoori</p> <p>Mini penne</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Notre Cake emmental olives</p> <p>Filet de colin meunière et citron</p> <p>Chou fleur Bio mornay</p> <p>Cotentin</p> <p>Fruit de saison Bio</p>



Nos filets de poisson sont 100% labélisés MSC pêche durable



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge Viande de qualité supérieure



Menu végétarien

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



Lundi 30 Janvier	Mardi 31 Janvier	Mercredi 1er Fevrier	Jeudi 2 Fevrier	Vendredi 3 Fevrier
Bébés				
Bœuf Purée de potiron Bio Floraline Purée de carottes Bio complément Yaourt nature	Œuf Bio Purée de brocolis Bio Purée de pommes de terre Purée de carottes Bio complément Purée de fruits Bio	Merlu MSC Purée de panais Bio Purée de patates douces Bio Purée de carottes Bio complément Fromage blanc nature	Porc Purée de navets Bio Floraline Purée de carottes Bio complément Purée de fruits Bio	Colin MSC Purée de haricots verts Bio Purée de pommes de terre Purée de carottes Bio complément Petit suisse nature
Moyens				
Bœuf Carottes Bio Blé Coulommiers à la coupe Purée de fruits Bio	Œuf Bio Coquillettes Brocolis Bio mornay Vache picon Fruit de saison Bio	Merlu MSC Riz IGP Panais Bio à la crème Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Porc Pommes de terre à l'anglaise Choux fleur Bio persillés Yaourt nature Crêpe Bretonne sucrée	Colin MSC Haricots verts Bio Boulgour Edam Fruit de saison Bio
Grands				
Salade de pommes de terre parisienne Financière de bœuf Carottes Bio Coulommiers à la coupe Purée de fruits Bio	 Salade de maïs Lasagnes de pois à la tomate Vache picon Fruit de saison Bio	Soupe de légumes Bio Filet de merlu MSC sauce aurore Riz IGP Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Rôti de porc à la sauge Pommes de terre à l'anglaise Yaourt nature Crêpe Bretonne sucrée	Mousse de pois chiches sur toast Terrine de colin MSC Haricots verts Bio Edam Fruit de saison Bio




100 % de notre riz est produit en Camargue
 Labélisé Indication Géographique Protégée

 **Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composante précisée est Bio*
 **IGP** : Indication Géographique Protégée
 **AOP** : Appellation d'Origine Protégée
 **Label Rouge** : Viande de qualité supérieure
 **Menu végétarien**

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