

Nos engagements :

Pain : Artisanal, Local et issu de l'agriculture biologique

Composantes issues de l'agriculture

Produit IGP indication géographique protégée

Haute valeur environnementale

Toutes les viandes / sont d'origine France

Boeuf : Exclusivement Race à Viande Poisson : Issu exclusivement de la Pêche durable

Produit local

Préparé dans notre cuisine

Produit Artisanal

Fromage à la coupe

Fromage AOP / AOC 1 par semaine

Fruits et légumes : Frais de saison

Produit végétarien

Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des oeufs issus de l'agriculture biologique

BON APPETIT !

NB : Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

	lundi 6 janvier 2025	mardi 7 janvier 2025	mercredi 8 janvier 2025	jeudi 9 janvier 2025	vendredi 10 janvier 2025
	<p>Menu végétarien</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts persillés & 30% pâtes</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Banane</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade verte, maïs & dés de mimolette</p> <p>Tarte Butternut au comté AOP *</p> <p>Crème anglaise*</p> <p>Quatre-quarts</p>	<p>Emincé d'endives & pommes</p> <p>Rôti de dinde LBR aux oignons</p> <p>Patates douces de Camargue</p> <p>Petit suisse aux fruits</p>	<p>Menu issu de l'agriculture biologique</p> <p>Boeuf marengo</p> <p>Poêlée d'hiver*</p> <p>Edam à la coupe</p> <p>Kiwi</p>	<p>Epiphanie</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Filet de poisson meunière & quartier de citron</p> <p>Petits pois</p> <p>Brioche/Galette des rois</p>
	lundi 13 janvier 2025	mardi 14 janvier 2025	mercredi 15 janvier 2025	jeudi 16 janvier 2025	vendredi 17 janvier 2025
	<p>Carottes râpées au curry</p> <p>Sauscisse de Lozère HVE</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Fromage blanc nature & sucre</p>	<p>Sauté de dinde LBR sauce chasseur</p> <p>Pommes de terre vapeur BIO</p> <p>Carline de l'Ubaye à la coupe</p> <p>Clémentine</p>	<p>Menu sans crudités</p> <p>Velouté de potimarron</p> <p>Rôti de boeuf & ketchup</p> <p>Coquillettes</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade verte, mozzarella & olives</p> <p>Filet de lieu épices douces</p> <p>Epinards à la crème & 30% semoule</p> <p>Moelleux au chocolat réalisé dans notre cuisine</p>	<p>Menu issu de l'agriculture biologique & végétarien</p> <p>Omelette nature préparée par nos chefs</p> <p>Brocolis à l'ail & 30% PDT</p> <p>Gouda à la coupe</p> <p>Pomme</p>
	lundi 20 janvier 2025	mardi 21 janvier 2025	mercredi 22 janvier 2025	jeudi 23 janvier 2025	vendredi 24 janvier 2025
	<p>Menu Végétarien</p> <p>Raviolis végétariens & râpé</p> <p>Cantal AOP à la coupe</p> <p>Poire</p>	<p>Menu issu de l'agriculture biologique</p> <p>Sauté de boeuf forestière</p> <p>Polenta</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Clémentine</p>	<p>Salade iceberg & mimolette</p> <p>Filet de poisson pané & citron</p> <p>Gratin de chou-fleur au paprika</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Menu oriental</p> <p>Couscous garni (Boulettes merguez)</p> <p>Montcadi à la coupe</p> <p>Salade d'orange à la cannelle</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Thon tomate basilic</p> <p>Pommes de terre à l'ail</p> <p>Purée de pomme HVE réalisée sur notre cuisine</p>
	lundi 27 janvier 2025	mardi 28 janvier 2025	mercredi 29 janvier 2025	jeudi 30 janvier 2025	vendredi 31 janvier 2025
	<p>Nouvel an chinois</p> <p>Salade asiatique</p> <p>Nems au poulet *</p> <p>Riz cantonnais IGP</p> <p>Fromage blanc & sucre</p>	<p>Gardiane de taureau</p> <p>Carottes braisées & 30% semoule</p> <p>Tomme grise à la coupe</p> <p>Banane</p>	<p>Betteraves, carottes râpées & dés de mimolette</p> <p>Steak haché de veau au jus</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Cake à la noix de coco réalisé par nos chefs</p>	<p>Menu issu de l'agriculture biologique & végétarien</p> <p>fayot</p> <p>Farfallines & bolo lingot*</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Pomme</p>	<p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>Moules & frites</p> <p>Yaourt aromatisé</p>

* Avec sauce nem

* Lingot : Pois chiches, lentilles, petit épeautre, jus de citron