

Galette des Rois

Lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
fêtons les Epiphanie	fêtons les Raymond	fêtons les Alix	fêtons les Guillaume
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES	SALADE DE RIZ, MAIS ET POIVRONS	OEUF DUR MAYONNAISE
CHILI SIN CARNE	COLESLAW	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	OMELETTE AU FROMAGE
OMELETTE AU FROMAGE	STEAK HACHE	TRANCHE DE JAMBON BLANC SAUCE TOMATE	RIZ IGP PILAF
HARICOTS VERTS BIO A L'AIL	COLIN MSC MEUNIERE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON	GRATIN DE CHOU FLEUR
TOMME NOIRE	YAOURT NATURE SUCRE	FONDUE DE POIREAUX	Frites fraîches
DONUTS	GALETTE DES ROIS	COEUR DE BLE	YAOURT AUX FRUITS
FRUIT DE SAISON	CLEMENTINES + FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON


 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.
 Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Produits Bio 
 Produits Labellisés 
 Cuisiné Maison 
 Produit Local 
 Dessert Maison 

RESTAURANT ELEMENTAIRE
CHEVREUL BLANCARDE

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien

lundi 13 janvier fêtons les Yvette	mardi 14 janvier fêtons les Nina	jeudi 16 janvier fêtons les Marcel	vendredi 17 janvier fêtons les Roseline
SAUCISSON A L'AIL	SALADE DE POMME DE TERRE	CAROTTES RAPEES	SALADE DE COQUILLETES BIO SAUCE COCKTAIL
EMINCE DE CHOU CHINOIS VINAIGRETTE THAI	SALADE VERTE AUX CROUTONS	CREPE AU FROMAGE	CHAMPIGNONS A LA CREME CITRONNEE
SAUTE DE POULET SAUCE FORESTIERE	ROTI DE DINDE AU JUS	SAUCE BOLOGNAISE VEGE	BOULETTE DE BOEUF AU CURRY
FILET DE COLIN MSC SAUCE ECHALOTTE	OMELETTE AU FROMAGE	SAUCE FROMAGERE	FILET DE COLIN MSC, SAUCE ESTRAGON
RIZ DE CAMARGUE IGP	BOULGOUR BIO A LA TOMATE	GNOCCHI	CAROTTE GLACEE
EPINARDS A LA CREME	TOMBEE DE CHOU VERT	POTIMARRON ROTI	SEMIOULE BIO
GOUDA	CAMEMBERT	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC SUCRE
FLAN NAPPE CARAMEL	YAOURT AUX FRUITS	CAKE VANILLE DU CHEF	CREME DESSERT CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Légende :

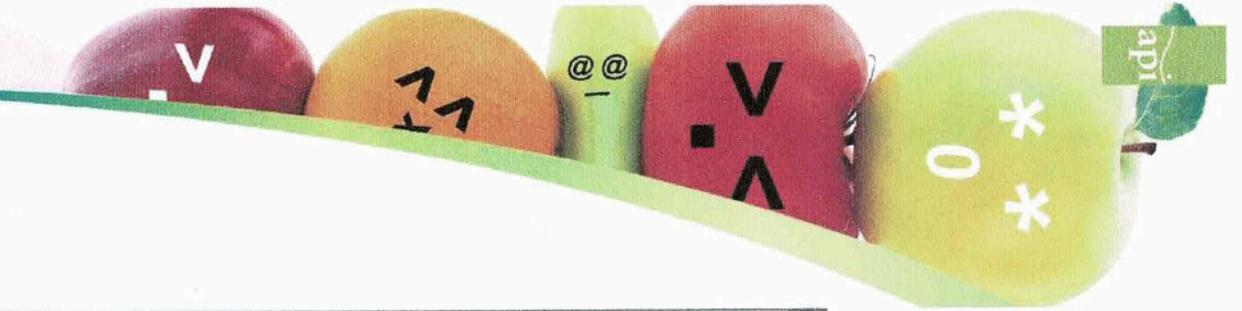
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Produits Bio

Produits Labellisés
Cuisine Maison

Produit Local
Dessert Maison



lundi 20 janvier		mardi 21 janvier		jeudi 23 janvier		vendredi 24 janvier	
fêtons les Sébastien		fêtons les Agrès		fêtons les Barnard		fêtons les Fr. de Sales	
SALADE VERTE AU FROMAGE	CELERI REMOULADE	CAROTTES RAPEES	SALADE DE RIZ IGP ET HARICOTS VERTS	BETTERAVES BIO VINAGRETTE	PATE DE CAMPAGNE	SALADE DE POIS CHICHES	SALADE D'ENDIVES
RIZ AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN AOP FACON RISOTTO	ANGUILLETTE DE POULET	SAUTÉ DE BOEUF A L'INDIENNE	SAUCE CARBONARA	OMELETTE AUX HERBES	FILET DE HOKI MSC SAUCE SUPREME	FILET DE LIEU MSC ET SON QUARTIER DE CITRON	GRATIN DE MERLU MSC
RIZ IGP PILAF	QUINOA BIO	Frites Fraîches	PENNE BIO	PETITS POIS AU JUS	BROCOLIS SAUTEES	CAROTTES AU CUMIN	EPINARD A LA CREME
MIMOLETTE	TOMME NOIRE	FROMAGE BLANC SUCRE	BRIE	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT VANILLE	GATEAU MARBRE	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS				

Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Produits Bio

Produits Labelisés

Cuisiné Maison

Produit Local

Dessert Maison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

RESTAURANT ELEMENTAIRE
CHEVREUL BLANCARDE

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

 Sauveurs
Chinoises

Repas Végétarien

NOUVEL AN CHINOIS

lundi 27 janvier fêtons les Angele	mardi 28 janvier fêtons les Th. d'Aquin	jeudi 30 janvier fêtons les Martine	vendredi 31 janvier fêtons les Marcelle
MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE DE LENTILLES	NEMS	OEUF DUR MAYONNAISE
SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE	SALADE VERTE AUX DES DE MIMOLETTE	SALADE CHINOISE AUX CREVETTES	CAROTTES RAPEES AU CITRON
SAUTE DE DINDE FACON BLANQUETTE	CROUSTI AU FROMAGE	POULET FACON IMPERIAL	PARMENTIER DE BOEUF
OMELETTE FROMAGERE	QUENELLE SAUCE TOMATE	HOKI MSC SAUCE AIGRE DOUCE	PARMENTIER DE POISSON
NAVETS GLACES	GRATIN DE CHOU FLEUR	RIZ BASMATI BIO	SALADE VERTE
MELANGES GOURMANDS	TORTIS BIO	POELEES CHINOISE	***
CANTAL AOP	TOMME BLANCHE	YAOURT NATURE SUCRE	EMMENTAL
FLAN AU CARAMEL	ECLAIR CHOCOLAT	ROCHET COCO	PETIT SUISSE AUX FRUITS
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Produits Bio 

Produits Labellisés  Cuisine Maison 

Produit Local  Dessert Maison 



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



CHANDELEUR



lundi 03 février fêtons les Blaise	mardi 04 février fêtons les Veronique	jeudi 06 février fêtons les Gaston	vendredi 07 février fêtons les Eugénie
TABOULE D'HIVER	SALADE VERTE, VINAIGRETTE	CREPE AU FROMAGE	COLESLAW PURPLE
POTAGE DE LEGUMES	ROSETTES CORNICHONS	EMINCE DE CHAMPIGNONS, SAUCE A LA CREME	SALADE DE POIS CHICHES
TARTIFLETTE	BOEUF FACON BOURGIGNON	CHILI DE BUTTERNUT, CAROTTES, HARICOTS ROUGES	PILON DE POULET EN SAUCE
FILET DE COLIN MSC SAUCE NANTUA	POISSON A LA BORDELAISE	QUICHE AUX LEGUMES	FILET DE LIEU NOIR MSC EN SAUCE
BROCOLIS À L'AIL	CAROTTES AUX OIGNONS	RIZ BASMATI BIO	COEUR DE BLE
POMME DE TERRE VAPEUR	COQUILLETTES BIO	SALADE VERTE	FONDUE DE POIREAUX A LA CREME
CANTAL AOP	MIMOLETTE	YAOURT NATURE SUCRE	KIRI
COMPOTE DE POMME	CREME DESSERT VANILLE	CREPE AU SUCRE	ASSORTIMENT DE YAOURTS
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Produit Local

Cuisiné Maison

Dessert Maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.