

	SEMAINE DU 07 janvier AU 11 janvier	SEMAINE DU 14 janvier AU 18 janvier	SEMAINE DU 21 janvier AU 25 janvier
Lundi	Betteraves, vinaigrette à l'ancienne Tortellini épinards sauce tomate** et râpé Fromage Croc'lait Compote de poire (ind)	Céleri remoulade Bœuf braisé aux oignons Blé Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Chou blanc en salade Filet de poisson sauce ciboulette Tortis P'tit cottentin ail et fines herbes Flan vanille nappé caramel (ind)
Mardi	Salade de pomme de terre Pavé fromager Poêlée bretonne (choux-fleurs et brocolis) Yaourt aromatisé Fruit de saison	Chou rouge en salade Cœur de colin sauce oseille Purée de courges Tomme de Savoie Locale Beignet aux pommes	Salade de riz Aiguillettes de volaille sauce curry Purée de choux fleur Crème de fromage fondu Fruit local de saison
Mercredi	Salade coleslaw Paupiette de veau au jus A qui la fève? Petits pois P'tit cottentin nature Galette des rois	CROZIFLETTE Salade de saison Croziflette locale** / Croziflette locale de volaille Fromage blanc Compote de pomme banane (ind)	Betteraves en salade Poisson pané et citron Haricots verts persillés Petit suisse aromatisé Gâteau du chef au yaourt
Jeudi	Salade de haricots verts Filet de colin sauce citron Riz créole Brie Fruit local de saison	Carottes râpées à l'orange Sauté de veau marenge Potatoes Chanteneige Mousse au chocolat (ind)	Salade de saison Assortiment de charcuterie* / charcuterie de volaille Pommes vapeurs et fromage à raclette Compote de poires (ind)
Vendredi	Salade de saison Filet de poulet au thym Gratin de blettes et pommes de terre Yaourt nature A qui la fève? Galette des rois	Salade de boulghour Œuf dur à la florentine ** et croûtons (Epinards hachés) Mimolette Fruit local de saison	Velouté du chef de légumes Sauté de bœuf sauce aux 4 épices Semoule Fromage blanc nature Fruit de saison

	SEMAINE DU 28 janvier AU 01 février	SEMAINE DU 04 février AU 08 février	SEMAINE DU 11 février AU 15 février
Lundi	Taboulé Steak haché Jardinière de légumes Pavé frais Fruit de saison	Betteraves en salade Poulet rôti au jus Gratin de salsifis et pomme de terre Fromage blanc Fruit local de saison	Salade de pommes de terre Paupiette de poisson sauce crème Purée de courges Saint Félicien Local Fruit de saison
Mardi	Salade de saison Farfalles au saumon** Camembert Compote de pommes (ind)	Nems Sauté de porc sauce soja et miel* / Sauté de volaille NOUVEL AN CHINOIS Riz cantonnais Petit suisse sucré Ananas au sirop	Chou rouge en salade Sauté de poulet au thym et citron Beignets de salsifis Yaourt aromatisé Tarte au flan
Mercredi	Pizza au fromage Sauté de porc au jus* / sauté de volaille Purée de panais Bûche du Pilat Locale Fruit de saison	Salade de chou-fleur Boulettes d'agneau sauce tomate Semoule Gouda Fruit de saison	Céleri sauce cocktail Goulash hongrois Coquillettes P'tit cottentin Flan chocolat (ind)
Jeudi	Salade de haricots verts Sauté de veau aux herbes de Provence Riz créole Yaourt aromatisé Fruit local de saison	Salade de pâtes Filet de hoki sauce julienne Haricots verts à l'ail Velouté aux fruits Fruit de saison LE CHACAL	Terrine de campagne* / Roulade de volaille Omelette Gratin de blettes et pommes de terre Reblochon Fruit local de saison
Vendredi	Crêpe au fromage Jambon blanc* / Jambon de volaille Carottes à la crème Vache picon Crêpe au chocolat CHANDELEUR	Concombre au yaourt Curry de volaille à l'indienne Purée de patates douces Yaourt nature et miel Salade d'agrumes à la fleur d'oranger ET LE CHAMEAU	Rôti de porc sauce forestière* / Rôti de volaille Pommes noisettes Fromage blanc nature Compote pommes abricots (ind)

Bien manger en restauration collective, c'est possible !




J'♥ ma restauration collective d'ici

LEGENDE DES LOGOS ET CODE COULEUR NUTRITIONNELLES

LEGENDE DES LOGOS



Issu de l'agriculture biologique



Produit cultivé près de chez toi



Produit élaboré sur la cuisine



Viandes de bœuf de porc et de volaille nées, élevées et abattues en France



Label rouge (viande labellisée)



Race à viande



AOP (Appellation d'origine Protégée)



Fruits et légumes de saison



Plateau de fromage

LEGENDE DES CODES COULEUR NUTRITIONNELLES

Fruit ou légume cru

Fruit ou légume cuit

Produit laitier

Féculent

Composante protidique