

JANVIER 2020

Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER						
LUNDI 6/1	MARDI 7/1	MERCREDI 8/1	JEUDI 9/1	VENDREDI 10/1	SAMEDI 11/1	DIMANCHE 12/1
Céleri rémoulade	Velouté butternut	Jambon de pays* et son beurre	Concombre à l'estragon <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade d'endives à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Chou rouge à la vinaigrette	Salade océane <small>(Pommes de terre locales fraîches, moules, mayonnaise, oignons frais, persil plat frais, curry)</small>
Sauté d'agneau à l'indienne	★ PLAT 2 EN 1	Dos de cabillaud sauce Noilly	★ Bœuf bourguignon <small>(vbf)</small>	Cuisse de lapin sauce moutarde	Normandin de veau sauce poivre	Fondant de porc royal aux pruneaux <small>(Joue de porc)</small>
Riz BIO pilaf	Choucroute au Riesling	Purée de brocolis	Carottes Vichy	Pommes de terre vapeur persillées	Riz BIO pilaf	Cordial de légumes <small>(Salsifis, navets, carottes, petits pois, oignons)</small>
Fromage laits mélangés <small>(4 laits, vache et chèvre)</small>	Munster AOP	Montboissier	Pont l'Evêque AOP	Mimolette	Edam	Coulommiers
Ananas au sirop léger et biscuit	Poire cuite sauce chocolat	Fruit de saison	Galette des Rois	Ile flottante	Fruit de saison	Flan gélifié nappé caramel
DINER						
LUNDI 6/1	MARDI 7/1	MERCREDI 8/1	JEUDI 9/1	VENDREDI 10/1	SAMEDI 11/1	DIMANCHE 12/1
Potage cultivateur <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, navet, céleri)</small>	Maquereau à la moutarde*	Soupe aux vermicelles	Taboulé à l'orientale BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins sec, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)</small>	Crème de brocolis	Pasta à la grecque BIO <small>(Pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)</small>	Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small>
Liégeois à la vanille	Yaourt aux fruits	Mousse aux marrons	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison

DEJEUNER						
LUNDI 13/1	MARDI 14/1	MERCREDI 15/1	JEUDI 16/1	VENDREDI 17/1	SAMEDI 18/1	DIMANCHE 19/1
Salade Di Palermo BIO <small>(Pâtes BIO, tomates fraîches, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons frais, basilic, sel, poivre)</small>	Poireaux à la vinaigrette	Salade de tomate et maïs <small>Dosette de vinaigrette</small>	Terrine au saumon fumé* et mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Courgettes râpées au basilic	Salade chinoise <small>(Soja, carottes fraîches, vinaigrette, riz thaï parfumé, surimi, miel de fleurs, coriandre, sel, ail, poivre)</small>	Carottes râpées aux câpres
Sauté de veau marengo	★ PLAT 2 EN 1	Tarte alsacienne au Munster AOP maison <small>(Pommes de terre, Munster AOP, oignons)</small>	Rôti de porc sauce crème d'ail	Dos de colin-lieu sauce poivre vert	Travers de porc sauce barbecue	Rôti de bœuf sauce chasseur <small>(vbf)</small>
Endives braisées	Paëlla au poulet	Salade de mâche	Gratin Dauphinois	Pâtes BIO macaronis et emmental râpé	Purée de chou-fleur	Polenta crémeuse
Saint Paulin	Chèvre	Faisselle	Emmental	Carré de l'Est	Brie	Cantal AOP
Fruit de saison	Gourmandise chocolat	Salade de fruits frais exotiques	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen à la cannelle et biscuit	Salambo	Crème dessert au café
DINER						
LUNDI 13/1	MARDI 14/1	MERCREDI 15/1	JEUDI 16/1	VENDREDI 17/1	SAMEDI 18/1	DIMANCHE 19/1
Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small>	Salade vendéenne <small>(Haricots blancs, vinaigrette, poitrine de porc, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</small>	Soupe à l'oignon	Salade vosgienne <small>(Pommes de terre locales fraîches, cervelas, vinaigrette, oignons frais hachés, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Potage maison	Velouté de butternut
Semoule au lait maison	Fruit de saison	Mousse au café	Fromage blanc aux fruits	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Pêche au sirop léger et biscuit

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par ★



JANVIER 2020

Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER						
LUNDI 20/1	MARDI 21/1	MERCREDI 22/1	JEUDI 23/1	VENDREDI 24/1	SAMEDI 25/1	DIMANCHE 26/1
Radis et beurre	Segments de pomelos* et sucre	Salade aux deux pommes <small>(Pommes de terre locales fraîches, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre)</small>	Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade de betteraves à la vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade New-Orléans <small>(Riz thai parfumé, haricots rouges, carottes fraîches, maïs, petit pois, vinaigrette, poivron rouge)</small>
PLAT 2 EN 1 Petit salé aux lentilles BIO	Andouillette de canard et son confit d'oignons Pommes de terre rissolées aux herbes	Filet de limande meunière* et son citron Poêlée de légumes <small>(Brocolis, haricots verts, champignons, poivrons)</small>	PLAT 2 EN 1 Oeufs à la florentine sauce Mornay <small>(Epinards)</small>	Carbonnade ★ flammande <small>(vbf)</small> Pâtes BIO et emmental râpé	Sauté d'agneau à l'orientale Semoule BIO	Rôti de dinde sauce Madère Purée de potimarron
Camembert	Fromage brique croûte noire	Mimolette	Edam	Montboissier	Bûche des Dômes	Pont l'Evêque AOP
Pomme cuite et confiture	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Charlotte aux poires	Fruit de saison	Crème renversée	Fruit de saison
DINER						
LUNDI 20/1	MARDI 21/1	MERCREDI 22/1	JEUDI 23/1	VENDREDI 24/1	SAMEDI 25/1	DIMANCHE 26/1
Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small>	Œuf en gelée <small>(Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon)</small>	Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small>	Mousse de foie* et cornichon	Soupe aux vermicelles	Crevettes et beurre	Crème de brocolis
Riz au lait	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Compote et biscuit	Crème dessert au praliné	Fruit de saison	Crème dessert chocolat

DEJEUNER						
LUNDI 27/1	MARDI 28/1	MERCREDI 29/1	JEUDI 30/1	VENDREDI 31/1	SAMEDI 1/2	DIMANCHE 2/2
Chou blanc aux raisins secs	Maquereau à la moutarde*	Salade de Naples BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small>	Macédoine à la mayonnaise	Carottes râpées à la vinaigrette	Taboulé BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette
Tête de veau sauce gribiche Pommes de terre vapeur persillées	Quiche aux poireaux maison Salade verte	PLAT 2 EN 1 Endives au jambon Label Rouge	Boulettes d'agneau à la provençale Purée Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small>	Dos de colin-lieu sauce hollandaise Pâtes BIO penne et emmental râpé	Filet de poulet sauce forestière Petits pois à la française	Blanquette de veau à l'ancienne Riz BIO pilaf
Fromage blanc nature BIO	Gouda	Fromage laits mélangés <small>(Lait, crème, stabilisants)</small>	Emmental	Saint Nectaire AOP	Munster AOP	Comté AOP
Compote et son biscuit	Fruit de saison	Flan pâtissier	Fruit de saison	Crème dessert au caramel	Mousse aux marrons	Moelleux au chocolat
DINER						
LUNDI 27/1	MARDI 28/1	MERCREDI 29/1	JEUDI 30/1	VENDREDI 31/1	SAMEDI 1/2	DIMANCHE 2/2
Pâté en croûte* et cornichon	Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small>	Quiche Lorraine*	Velouté de butternut	Salade de riz aux deux couleurs <small>(Concombre frais, riz thai parfumé, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, sel, poivre, curcuma)</small>	Potage cultivateur <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, navet, céleri)</small>	Salade Paimpol <small>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</small>
Mousse au citron	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Riz au lait maison	Poire au sirop léger et biscuit	Fruit de saison	Compote et son biscuit

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par ★



JANVIER 2020

Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER

LUNDI 6/1	MARDI 7/1	MERCREDI 8/1	JEUDI 9/1	VENDREDI 10/1	SAMEDI 11/1	DIMANCHE 12/1
Céleri rémoulade	Velouté butternut	Salade charcutière <small>(Pommes de terre locales fraîches, jambon blanc, huile de colza, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Taboulé à l'orientale BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins sec, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)</small>	Salade de betteraves à la crème	Chou rouge à la vinaigrette	Salade océane <small>(Pommes de terre locales fraîches, moules, mayonnaise, oignons frais, persil plat frais, curry)</small>
Sauté d'agneau à l'indienne	★ PLAT 2 EN 1 Choucroute au Riesling	Dos de cabillaud sauce Noilly	★ Bœuf bourguignon (vbf)	Filet de saumon sauce à l'aneth	Normandin de veau sauce poivre	Fondant de porc royal aux pruneaux <small>(Joue de porc)</small>
Riz BIO pilaf		Purée de brocolis	Carottes Vichy	Pommes de terre vapeur persillées	Riz BIO pilaf	Cordial de légumes <small>(Salsifis, navets, carottes, petits pois, oignons)</small>
Yaourt nature	Faisselle	Yaourt nature	Petits suisses nature	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Petits suisses nature
Liégeois à la vanille	Poire cuite sauce chocolat	Compote	Liégeois au café	Compote	Mousse au chocolat	Flan gélifié nappé caramel

DINER

LUNDI 6/1	MARDI 7/1	MERCREDI 8/1	JEUDI 9/1	VENDREDI 10/1	SAMEDI 11/1	DIMANCHE 12/1
Potage cultivateur <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, navet, céleri)</small>	Velouté de butternut	Soupe aux vermicelles	Potage Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small>	Crème de brocolis	Velouté de potimaron	Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small>
Compote	Yaourt aux fruits	Mousse aux marrons	Compote	Crème dessert	Compote	Crème dessert

DEJEUNER

LUNDI 13/1	MARDI 14/1	MERCREDI 15/1	JEUDI 16/1	VENDREDI 17/1	SAMEDI 18/1	DIMANCHE 19/1
Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade atlantique <small>(Pommes de terre locales fraîches, maquereau, mayonnaise, pomme, persil plat frais)</small>	Salade vendéenne <small>(Haricots blancs, vinaigrette, poitrine de porc, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</small>	Terrine au saumon fumé* et mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Courgettes râpées au basilic	Salade de haricots verts à la vinaigrette	Salade de pâtes à l'indienne BIO <small>(Pâtes risone BIO, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre fraîche, oignons rouge frais, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</small>
Sauté de veau marengo	★ Filet de poulet cuit à la vapeur douce	Tarte alsacienne au Munster AOP maison <small>(Pommes de terre, Munster AOP, oignons)</small>	Steak haché sauce marchand de vin (vbf)	Dos de colin-lieu sauce poivre vert	PLAT 2 EN 1 Tajine de veau olives citron et pommes de terre	Rôti de bœuf sauce chasseur (vbf)
Purée de pommes de terre	Ratatouille	Haricots verts persillés	Gratin Dauphinois	Pâtes BIO macaronis et emmental râpé		Poêlée bouquet de légumes <small>(Carottes, haricots mange tout, chou-fleur, tomates, oignon, poivron)</small>
Fromage blanc nature	Petits suisses nature	Faisselle	Yaourt nature	Petits suisses nature	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature
Compote	Crème dessert vanille	Mousse au café	Fromage blanc aux fruits	Liégeois au chocolat	Compote	Pêche au sirop léger

DINER

LUNDI 13/1	MARDI 14/1	MERCREDI 15/1	JEUDI 16/1	VENDREDI 17/1	SAMEDI 18/1	DIMANCHE 19/1
Potage carottes à l'orange	Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small>	Crème de brocolis	Soupe à l'oignon	Potage Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small>	Velouté de butternut	Potage cultivateur <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, navet, céleri)</small>
Crème dessert	Compote	Crème dessert	Yaourt aux fruits	Compote	Mousse au citron	Crème dessert au café

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par ★



JANVIER 2020

Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER						
LUNDI 20/1	MARDI 21/1	MERCREDI 22/1	JEUDI 23/1	VENDREDI 24/1	SAMEDI 25/1	DIMANCHE 26/1
Salade piémontaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, tomates fraîches, mayonnaise, sucre, sel, œuf, cornichon, jambon Label Rouge, olives noires, moutarde, ail frais)</small>	Taboulé BIO au thon <small>(Semoule de blé BIO, thon, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Salade aux deux pommes <small>(Pommes de terre locales fraîches, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre)</small>	Mousse de foie* et cornichon	Salade de penne à la Romana BIO <small>(Penne BIO, jambon blanc Label Rouge, courgette, tomates fraîches, vinaigrette, olives noire, emmental, basilic, curcuma, poivre)</small>	Céleri rémoulade	Salade New-Orléans <small>(Riz thai parfumé, haricots rouges, carottes fraîches, maïs, petit pois, vinaigrette, poivron rouge)</small>
PLAT 2 EN 1 Petit salé aux lentilles BIO	Tarte méditerranéenne maison <small>(Ratatouille, œuf, lait, crème, emmental)</small> Haricots verts persillés	Steak haché sauce milanaise <small>(vbf)</small> <small>(Tomate, jambon blanc Label Rouge)</small> Poêlée de légumes <small>(Brocolis, haricots verts, champignons, poivrons)</small>	PLAT 2 EN 1 Œufs à la florentine sauce Mornay <small>(Epinards)</small>	Dos de cabillaud sauce estragon Brocolis	Sauté d'agneau à l'orientale Choux de Bruxelles à la paysanne <small>(Lardons)</small>	Rôti de dinde sauce Madère Purée de potimarron
Yaourt nature	Faisselle	Yaourt velouté nature	Yaourt nature	Faisselle	Petits suisses nature	Fromage blanc nature
Compote	Mousse au chocolat	Abricots au sirop léger	Compote	Crème dessert au praliné	Crème renversée	Compote
DINER						
LUNDI 20/1	MARDI 21/1	MERCREDI 22/1	JEUDI 23/1	VENDREDI 24/1	SAMEDI 25/1	DIMANCHE 26/1
Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small>	Potage carottes à l'orange	Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small>	Velouté de potimarron	Soupe aux vermicelles	Potage Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small>	Crème de brocolis
Crème dessert	Compote	Yaourt aux fruits	Liégeois au café	Compote	Compote	Crème dessert chocolat

DEJEUNER						
LUNDI 27/1	MARDI 28/1	MERCREDI 29/1	JEUDI 30/1	VENDREDI 31/1	SAMEDI 1/2	DIMANCHE 2/2
Salade du soleil BIO <small>(Pâte BIO, carottes fraîches, jambon label rouge, basilic frais, tomates fraîches, oignons rouges, olives noires, huile d'olive, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde sel, poivre)</small>	Maquereau à la moutarde*	Salade de Naples BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small>	Macédoine à la mayonnaise	Carottes râpées à la vinaigrette	Potage cultivateur <small>(Pomme de terre, carotte, poireaux, navet, céleri)</small>	Salade Paimpol <small>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</small>
Cœur de merlu sauce dieppoise Pommes de terre vapeur persillées	Quiche aux poireaux maison Pâtes BIO fusillis et emmental râpé	PLAT 2 EN 1 Endives au jambon Label Rouge	Boulettes d'agneau à la provençale Purée Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small>	Dos de colin-lieu sauce hollandaise Pâtes BIO penne et emmental râpé	Filet de poulet sauce forestière Petits pois à la française	Blanquette de veau à l'ancienne Riz BIO pilaf
Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Faisselle	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses nature
Mousse au citron	Compote	Crème dessert au café	Compote	Poire au sirop léger	Mousse aux marrons	Liégeois à la vanille
DINER						
LUNDI 27/1	MARDI 28/1	MERCREDI 29/1	JEUDI 30/1	VENDREDI 31/1	SAMEDI 1/2	DIMANCHE 2/2
Soupe à l'oignon	Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small>	Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small>	Velouté de butternut	Crème de brocolis	Potage cultivateur <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, navet, céleri)</small>	Potage carotte à l'orange
Compote	Yaourt aux fruits	Compote	Crème dessert	Crème dessert caramel	Compote	Crème dessert

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes


La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par ★ 

JANVIER 2020

Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER						
LUNDI 6/1	MARDI 7/1	MERCREDI 8/1	JEUDI 9/1	VENDREDI 10/1	SAMEDI 11/1	DIMANCHE 12/1
Céleri rémoulade	Velouté butternut	Jambon de pays* et son beurre	Taboulé à l'orientale BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins sec, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)</small>	Salade d'endives à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Chou rouge à la vinaigrette	Salade océane <small>(Pommes de terre locales fraîches, moules, mayonnaise, oignons frais, persil plat frais, curry)</small>
Sauté d'agneau à l'indienne	★ PLAT 2 EN 1	Dos de cabillaud sauce Noilly	★ Bœuf bourguignon (vbf)	Filet de saumon sauce à l'aneth	Normandin de veau sauce poivre	Fondant de porc royal aux pruneaux <small>(Joue de porc)</small>
Riz BIO pilaf	Choucroute au Riesling	Purée de brocolis	Carottes Vichy	Pommes de terre vapeur persillées	Riz BIO pilaf	Cordial de légumes <small>(Salsifis, navets, carottes, petits pois, oignons)</small>
Fromage laits mélangés <small>(Lait, yaourt et chèvre)</small>	Munster AOP	Montboissier	Pont l'Evêque AOP	Mimolette	Edam	Coulommiers
Ananas au sirop léger	Fruit de saison	Fruit de saison	Galette des Rois	Entremet aspartame	Fruit de saison	Pâtisserie aspartame
DINER						
LUNDI 6/1	MARDI 7/1	MERCREDI 8/1	JEUDI 9/1	VENDREDI 10/1	SAMEDI 11/1	DIMANCHE 12/1
Potage cultivateur <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, navet, céleri)</small>	Velouté de butternut	Soupe aux vermicelles	Potage Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small>	Crème de brocolis	Velouté de potimaron	Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small>
Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Entremet aspartame	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison

DEJEUNER						
LUNDI 13/1	MARDI 14/1	MERCREDI 15/1	JEUDI 16/1	VENDREDI 17/1	SAMEDI 18/1	DIMANCHE 19/1
Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Poireaux à la vinaigrette	Salade vendéenne <small>(Haricots blancs, vinaigrette, poitrine de porc, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</small>	Avocat à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Courgettes râpées au basilic	Salade chinoise <small>(Soja, carottes fraîches, vinaigrette, riz thaï parfumé, surimi, miel de fleurs, coriandre, sel, ail, poivre)</small>	Carottes râpées aux câpres
Sauté de veau marengo	★ PLAT 2 EN 1	Tarte alsacienne au Munster AOP maison <small>(Pommes de terre, Munster AOP, oignons)</small>	Steak haché sauce marchand de vin <small>(vbf)</small>	Dos de colin-lieu sauce poivre vert	Travers de porc sauce barbecue	Rôti de bœuf sauce chasseur <small>(vbf)</small>
Endives braisées	Paëlla au poulet	Salade de mâche	Gratin Dauphinois	Pâtes BIO macaronis et emmental râpé	Purée de chou-fleur	Polenta crémeuse
Saint Paulin	Chèvre	Gouda	Emmental	Carré de l'Est	Brie	Cantal AOP
Fruit de saison	Pâtisserie aspartame	Salade de fruits frais exotiques	Entremet aspartame	Fruit de saison	Pâtisserie aspartame	Pêche au sirop léger
DINER						
LUNDI 13/1	MARDI 14/1	MERCREDI 15/1	JEUDI 16/1	VENDREDI 17/1	SAMEDI 18/1	DIMANCHE 19/1
Potage carottes à l'orange	Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small>	Crème de brocolis	Soupe à l'oignon	Potage Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small>	Velouté de butternut	Potage cultivateur <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, navet, céleri)</small>
Entremet aspartame	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Mirabelles au sirop léger	Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	Fruit de saison

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.
La viande de veau est française
La viande d'agneau est française ou UE
Toutes les volailles sont françaises
Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par ★



JANVIER 2020

Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER

LUNDI 20/1	MARDI 21/1	MERCREDI 22/1	JEUDI 23/1	VENDREDI 24/1	SAMEDI 25/1	DIMANCHE 26/1
Radis et beurre	Segments de pomesos*	Salade aux deux pommes <small>(Pommes de terre locales fraîches, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre)</small>	Mousse de foie* et cornichon	Soupe aux vermicelles	Céleri rémoulade	Salade New-Orléans <small>(Riz thai parfumé, haricots rouges, carottes fraîches, maïs, petit pois, vinaigrette, poivron rouge)</small>
PLAT 2 EN 1 Petit salé aux lentilles BIO	Andouillette de canard et son confit d'oignons Frites au four*	Filet de limande meunière* et son citron Poêlée de légumes <small>(Brocolis, haricots verts, champignons, poivrons)</small>	PLAT 2 EN 1 Œufs à la florentine sauce Mornay <small>(Epinards)</small>	Dos de cabillaud sauce estragon Polenta crémeuse	Sauté d'agneau à l'orientale Semoule BIO	Rôti de dinde sauce Madère Purée de potimarron
Camembert	Fromage brique croûte noire	Mimolette	Edam	Montboissier	Bûche des Dômes	Pont l'Evêque AOP
Fruit de saison	Entremet aspartame	Fruit de saison	Pâtisserie aspartame	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Pâtisserie aspartame

DINER

LUNDI 20/1	MARDI 21/1	MERCREDI 22/1	JEUDI 23/1	VENDREDI 24/1	SAMEDI 25/1	DIMANCHE 26/1
Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small>	Potage carottes à l'orange	Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small>	Velouté de potimaron	Soupe aux vermicelles	Potage Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small>	Crème de brocolis
Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	Abricots au sirop léger	Compote sans sucre ajouté	Entremet aspartame	Fruit de saison	Fruit de saison

DEJEUNER

LUNDI 27/1	MARDI 28/1	MERCREDI 29/1	JEUDI 30/1	VENDREDI 31/1	SAMEDI 1/2	DIMANCHE 2/2
Chou blanc aux raisins secs	Maquereau à la moutarde*	Salade de Naples BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small>	Macédoine à la mayonnaise	Carottes râpées à la vinaigrette	Taboulé BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette
Tête de veau sauce gribiche Pommes de terre vapeur persillées	Quiche aux poireaux maison Salade verte	PLAT 2 EN 1 Endives au jambon Label Rouge	Boulettes d'agneau à la provençale Purée Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small>	Dos de colin-lieu sauce hollandaise Pâtes BIO penne et emmental râpé	Filet de poulet sauce forestière Petits pois à la française	Blanquette de veau à l'ancienne Riz BIO pilaf
Brie	Gouda	Fromage laits mélangés <small>(Lait, vache et chèvre)</small>	Emmental	Saint Nectaire AOP	Munster AOP	Comté AOP
Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	Pâtisserie aspartame	Fruit de saison	Entremet aspartame	Pâtisserie aspartame	Fruit de saison

DINER

LUNDI 27/1	MARDI 28/1	MERCREDI 29/1	JEUDI 30/1	VENDREDI 31/1	SAMEDI 1/2	DIMANCHE 2/2
Soupe à l'oignon	Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small>	Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small>	Velouté de butternut	Crème de brocolis	Potage cultivateur <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, navet, céleri)</small>	Potage carotte à l'orange
Fruit de saison	Entremet aspartame	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Poire au sirop léger	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par ★



JANVIER 2020

Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER						
LUNDI 6/1	MARDI 7/1	MERCREDI 8/1	JEUDI 9/1	VENDREDI 10/1	SAMEDI 11/1	DIMANCHE 12/1
Céleri rémoulade	Velouté butternut	Segments de pomelos*	Taboulé à l'orientale BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins sec, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)</small>	Salade camarguaise <small>(Riz thaï parfumé, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Chou rouge à la vinaigrette	Asperges à la vinaigrette
Sauté d'agneau à l'indienne	Filet de poulet cuit à la vapeur douce	Dos de cabillaud sauce Noilly	★ Bœuf bourguignon (vbf)	Filet de saumon sauce à l'aneth	Normandin de veau sauce poivre	PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à la bolognaise (vbf)
Riz BIO pilaf	Pâtes BIO	Purée de brocolis	Carottes Vichy	Fondue de poireaux	Riz BIO pilaf	
Gouda sans sel	Faisselle	Yaourt nature	Petits suisses nature	Saint Paulin sans sel	Fromage blanc nature	Patits suisses nature
Ananas au sirop léger	Fruit de saison	Fruit de saison	Galette des Rois	Entremet aspartame	Fruit de saison	Pâtisserie aspartame
DINER						
LUNDI 6/1	MARDI 7/1	MERCREDI 8/1	JEUDI 9/1	VENDREDI 10/1	SAMEDI 11/1	DIMANCHE 12/1
Potage cultivateur <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, navet, céleri)</small>	Velouté de butternut	Soupe aux vermicelles	Potage Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small>	Crème de brocolis	Velouté de potimaron	Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small>
Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Entremet aspartame	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison

DEJEUNER						
LUNDI 13/1	MARDI 14/1	MERCREDI 15/1	JEUDI 16/1	VENDREDI 17/1	SAMEDI 18/1	DIMANCHE 19/1
Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade atlantique <small>(Pommes de terre locales fraîches, maquereau, mayonnaise, pomme, persil plat frais)</small>	Salade de tomate et maïs <small>Dosette de vinaigrette</small>	Avocat à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade vosgienne <small>(Pommes de terre locales fraîches, cervelas, vinaigrette, oignons frais hachés, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Salade de haricots verts à la vinaigrette	Salade de betteraves à la vinaigrette
Sauté de veau marengo	Filet de poulet cuit à la vapeur douce	Cœur de merlu sauce ensoleillée	Steak haché sauce marchand de vin (vbf)	Dos de colin-lieu sauce poivre vert	Travers de porc sauce barbecue	Rôti de bœuf sauce chasseur (vbf)
Endives braisées	Ratatouille	Pâtes BIO penne	Gratin Dauphinois	Carottes et navets persillés	Purée de chou-fleur	Polenta crémeuse
Fromage blanc nature	Petits suisses nature	Faisselle	Edam sans sel	Petits suisses nature	Yaourt velouté nature	Gouda sans sel
Fruit de saison	Pâtisserie aspartame	Salade de fruits frais exotiques	Entremet aspartame	Fruit de saison	Pâtisserie aspartame	Pêche au sirop léger
DINER						
LUNDI 13/1	MARDI 14/1	MERCREDI 15/1	JEUDI 16/1	VENDREDI 17/1	SAMEDI 18/1	DIMANCHE 19/1
Potage carottes à l'orange	Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small>	Crème de brocolis	Soupe à l'oignon	Potage Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small>	Velouté de butternut	Potage cultivateur <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, navet, céleri)</small>
Entremet aspartame	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Mirabelles au sirop léger	Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	Fruit de saison

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par ★



JANVIER 2020

Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER

LUNDI 20/1	MARDI 21/1	MERCREDI 22/1	JEUDI 23/1	VENDREDI 24/1	SAMEDI 25/1	DIMANCHE 26/1
Radis et beurre	Segments de pomelos*	Salade aux deux pommes <small>(Pommes de terre locales fraîches, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre)</small>	Salade sicilienne BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</small>	Soupe aux vermicelles	Céleri rémoulade	Salade New-Orléans <small>(Riz thai parfumé, haricots rouges, carottes fraîches, maïs, petit pois, vinaigrette, poivron rouge)</small>
Cuisse de poulet façon grand-mère Purée Crécy <small>(Carottes)</small>	Steak haché (vbf) Frites au four*	Filet de limande meunière* et son citron Poêlée de légumes <small>(Brocolis, haricots verts, champignons, poivrons)</small>	PLAT 2 EN 1 Œufs à la florentine sauce Mornay <small>(Epinards)</small>	Dos de cabillaud sauce estragon Polenta crémeuse	Sauté d'agneau à l'orientale Semoule BIO	Rôti de dinde sauce Madère Purée de potimarron
Yaourt nature	Saint Paulin sans sel	Yaourt velouté nature	Yaourt nature	Faisselle	Edam sans sel	Fromage blanc nature
Fruit de saison	Entremet aspartame	Fruit de saison	Pâtisserie aspartame	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Pâtisserie aspartame

DINER

LUNDI 20/1	MARDI 21/1	MERCREDI 22/1	JEUDI 23/1	VENDREDI 24/1	SAMEDI 25/1	DIMANCHE 26/1
Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small>	Potage carottes à l'orange	Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small>	Velouté de potimarron	Soupe aux vermicelles	Potage Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small>	Crème de brocolis
Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	Abricots au sirop léger	Compote sans sucre ajouté	Entremet aspartame	Fruit de saison	Fruit de saison

DEJEUNER

LUNDI 27/1	MARDI 28/1	MERCREDI 29/1	JEUDI 30/1	VENDREDI 31/1	SAMEDI 1/2	DIMANCHE 2/2
Chou blanc aux raisins secs	Salade aux deux racines <small>(Betteraves et carottes cuites)</small>	Salade de Naples BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small>	Salade de Bresse <small>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)</small>	Carottes râpées à la vinaigrette	Taboulé BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette
Tête de veau sauce gribiche Pommes de terre vapeur persillées	Rôti de bœuf sauce poivre (vbf) Pâtes BIO fusillis	Cuisse de canette confite au jus Haricots verts persillés	Boulettes d'agneau à la provençale Salsifis persillés	Dos de colin-lieu sauce hollandaise Pâtes BIO penne	Filet de poulet sauce forestière Petits pois à la française	Blanquette de veau à l'ancienne Riz BIO pilaf
Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Gouda sans sel	Faisselle	Saint Paulin sans sel	Yaourt nature	Petits suisses nature
Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	Pâtisserie aspartame	Fruit de saison	Entremet aspartame	Pâtisserie aspartame	Fruit de saison

DINER

LUNDI 27/1	MARDI 28/1	MERCREDI 29/1	JEUDI 30/1	VENDREDI 31/1	SAMEDI 1/2	DIMANCHE 2/2
Soupe à l'oignon	Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small>	Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small>	Velouté de butternut	Crème de brocolis	Potage cultivateur <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, navet, céleri)</small>	Potage carotte à l'orange
Fruit de saison	Entremet aspartame	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Poire au sirop léger	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par ★



JANVIER 2020

Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER

LUNDI 6/1	MARDI 7/1	MERCREDI 8/1	JEUDI 9/1	VENDREDI 10/1	SAMEDI 11/1	DIMANCHE 12/1
Céleri rémoulade	Velouté butternut	Segments de pomelos* et sucre	Taboulé à l'orientale BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins sec, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)</small>	Salade camarguaise <small>(Riz thaï parfumé, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Chou rouge à la vinaigrette	Asperges à la vinaigrette
Sauté d'agneau à l'indienne	Filet de poulet cuit à la vapeur douce	Dos de cabillaud sauce Noilly	★ Bœuf bourguignon (vbf)	Filet de saumon sauce à l'aneth	Normandin de veau sauce poivre	PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à la bolognaise (vbf)
Riz BIO pilaf	Pâtes BIO	Purée de brocolis	Carottes Vichy	Fondue de poireaux	Riz BIO pilaf	
Gouda sans sel	Faisselle	Yaourt nature	Petits suisses nature	Saint Paulin sans sel	Fromage blanc nature	Patits suisses nature
Ananas au sirop léger	Fruit de saison	Fruit de saison	Galette des Rois	Ile flottante	Fruit de saison	Tartelette au citron

DINER

LUNDI 6/1	MARDI 7/1	MERCREDI 8/1	JEUDI 9/1	VENDREDI 10/1	SAMEDI 11/1	DIMANCHE 12/1
Potage cultivateur <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, navet, céleri)</small>	Velouté de butternut	Soupe aux vermicelles	Potage Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small>	Crème de brocolis	Velouté de potimaron	Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small>
Liégeois à la vanille	Poire cuite sauce chocolat	Mousse aux marrons	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote	Flan gélifié nappé caramel

DEJEUNER

LUNDI 13/1	MARDI 14/1	MERCREDI 15/1	JEUDI 16/1	VENDREDI 17/1	SAMEDI 18/1	DIMANCHE 19/1
Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade atlantique <small>(Pommes de terre locales fraîches, maquereau, mayonnaise, pomme, persil plat frais)</small>	Salade de tomate et maïs <small>Dosette de vinaigrette</small>	Avocat à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade vosgienne <small>(Pommes de terre locales fraîches, cervelas, vinaigrette, oignons frais hachés, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Salade de haricots verts à la vinaigrette	Salade de betteraves à la vinaigrette
Sauté de veau marengo	Filet de poulet cuit à la vapeur douce	Cœur de merlu sauce ensoleillée	Steak haché sauce marchand de vin (vbf)	Dos de colin-lieu sauce poivre vert	Travers de porc sauce barbecue	Rôti de bœuf sauce chasseur (vbf)
Endives braisées	Ratatouille	Pâtes BIO penne	Gratin Dauphinois	Carottes et navets persillés	Purée de chou-fleur	Polenta crémeuse
Fromage blanc nature	Petits suisses nature	Faisselle	Edam sans sel	Petits suisses nature	Yaourt velouté nature	Gouda sans sel
Fruit de saison	Gourmandise chocolat	Salade de fruits frais exotiques	Fromage blanc aux fruits	Pruneaux d'Agen à la cannelle	Salambo	Crème dessert au café

DINER

LUNDI 13/1	MARDI 14/1	MERCREDI 15/1	JEUDI 16/1	VENDREDI 17/1	SAMEDI 18/1	DIMANCHE 19/1
Potage carottes à l'orange	Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small>	Crème de brocolis	Soupe à l'oignon	Potage Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small>	Velouté de butternut	Potage cultivateur <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, navet, céleri)</small>
Semoule au lait maison	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Pêche au sirop léger

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.
 La viande de veau est française
 La viande d'agneau est française ou UE
 Toutes les volailles sont françaises
 Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par ★



JANVIER 2020

Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER

LUNDI 20/1	MARDI 21/1	MERCREDI 22/1	JEUDI 23/1	VENDREDI 24/1	SAMEDI 25/1	DIMANCHE 26/1
Radis et beurre	Segments de pomelos* et sucre	Salade aux deux pommes <small>(Pommes de terre locales fraîches, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre)</small>	Salade sicilienne BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</small>	Soupe aux vermicelles	Céleri rémoulade	Salade New-Orléans <small>(Riz thai parfumé, haricots rouges, carottes fraîches, maïs, petit pois, vinaigrette, poivron rouge)</small>
Cuisse de poulet façon grand-mère Purée Crécy <small>(Carottes)</small>	Steak haché (vbf) Frites au four*	Filet de limande meunière* et son citron Poêlée de légumes <small>(Brocolis, haricots verts, champignons, poivrons)</small>	PLAT 2 EN 1 Œufs à la florentine sauce Mornay <small>(Epinards)</small>	Dos de cabillaud sauce estragon Polenta crémeuse	Sauté d'agneau à l'orientale Semoule BIO	Rôti de dinde sauce Madère Purée de potimarron
Yaourt nature	Saint Paulin sans sel	Yaourt velouté nature	Yaourt nature	Faisselle	Edam sans sel	Fromage blanc nature
Pomme cuite et confiture	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Charlotte aux poires	Fruit de saison	Crème renversée	Eclair au café

DINER

LUNDI 20/1	MARDI 21/1	MERCREDI 22/1	JEUDI 23/1	VENDREDI 24/1	SAMEDI 25/1	DIMANCHE 26/1
Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small>	Potage carottes à l'orange	Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small>	Velouté de potimarron	Soupe aux vermicelles	Potage Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small>	Crème de brocolis
Riz au lait	Fruit de saison	Abricots au sirop léger	Compote	Crème dessert au praliné	Fruit de saison	Fruit de saison

DEJEUNER

LUNDI 27/1	MARDI 28/1	MERCREDI 29/1	JEUDI 30/1	VENDREDI 31/1	SAMEDI 1/2	DIMANCHE 2/2
Chou blanc aux raisins secs	Salade aux deux racines <small>(Betteraves et carottes cuites)</small>	Salade de Naples BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small>	Salade de Bresse <small>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)</small>	Carottes râpées à la vinaigrette	Taboulé BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette
Tête de veau sauce gribiche Pommes de terre vapeur persillées	Rôti de bœuf sauce poivre (vbf) Pâtes BIO fusillis	Cuisse de canette confite au jus Haricots verts persillés	Boulettes d'agneau à la provençale Salsifis persillés	Dos de colin-lieu sauce hollandaise Pâtes BIO penne	Filet de poulet sauce forestière Petits pois à la française	Blanquette de veau à l'ancienne Riz BIO pilaf
Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Gouda sans sel	Faisselle	Saint Paulin sans sel	Yaourt nature	Petits suisses nature
Compote et son biscuit	Fruit de saison	Flan pâtissier	Fruit de saison	Crème dessert au caramel	Moelleux au chocolat	Fruit de saison

DINER

LUNDI 27/1	MARDI 28/1	MERCREDI 29/1	JEUDI 30/1	VENDREDI 31/1	SAMEDI 1/2	DIMANCHE 2/2
Soupe à l'oignon	Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small>	Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small>	Velouté de butternut	Crème de brocolis	Potage cultivateur <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, navet, céleri)</small>	Potage carotte à l'orange
Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Compote	Poire au sirop léger	Fruit de saison	Liégeois à la vanille

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par ★

