



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 3 AU 7 JANVIER	<p>Velouté de légumes variés</p> <p>Raviolis au bœuf (VBF)</p> <p>Galette aux pommes</p>	<p>Betteraves vinaigrette à la framboise</p> <p>Omelette Bio</p> <p>Pommes rissolées et ketchup</p> <p>Fromage à tartiner</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Burger de veau sauce brune</p> <p>Carottes et pommes de terre Bio</p> <p>Fruit</p>	<p>Morceaux de colin d'Alaska (MSC) sauce fondue de poireaux</p> <p>Riz Bio</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Moelleux au chocolat</p>
SEMAINE DU 10 AU 14 JANVIER	<p>Salade de pépinettes fraîcheur</p> <p>Bœuf (VBF) Bourguignon Bio</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Compote de pommes HVE</p>	<p>Beaufilet de hoki (MSC) poêlé</p> <p>Gratin de chou-fleur et de pommes de terre Bio</p> <p>Yaourt sucré Bio</p> <p>Fruit</p>	<p>"LA RACLETTE"</p> <p>Velouté de potiron</p> <p>Rôti de porc (LR) et cornichons</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Fromage à raclette</p>	<p>Salade verte sauce mimosa</p> <p>Coquillettes bolognaise</p> <p>Eclair au chocolat</p>
SEMAINE DU 17 AU 21 JANVIER	<p>Velouté de légumes verts</p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Pommes de terre et choux de Bruxelles</p> <p>Fruit</p>	<p>Jambon</p> <p>Pommes sautées sauce cocktail</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Pâté de campagne et cornichons</p> <p>Daube de bœuf (VBF) Bio aux petits légumes</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Fromage AOP/AOC</p>	<p>Chou blanc rémoulade</p> <p>Tarte flan aux 3 fromages</p> <p>Riz et ratatouille Bio</p> <p>Biscuit</p>
SEMAINE DU 24 AU 28 JANVIER	<p>Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>Wings de poulet (LR) et ketchup</p> <p>Coquillettes Bio</p> <p>Fromage AOP/AOC</p>	<p>Falafels Bio et sauce blanche froide</p> <p>Purée courgettes et pommes de terre Bio</p> <p>Velouté aux fruits mixés</p> <p>Gaufrettes chocolat</p>	<p>"LA SAVOIE"</p> <p>Velouté de poireaux</p> <p>Gratin Savoyard (jambon (VPF), pommes de terre, fromage râpé)</p> <p>Fruit</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Pépites de colin (plein filet) panées et citron</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Crème dessert vanille</p>
SEMAINE DU 31 JANVIER AU 4 FEVRIER	<p>Velouté de tomate</p> <p>Émincés de poulet (LR) sauce moutarde</p> <p>Lentilles et carottes</p> <p>Coulommiers</p>	<p>"LE NOUVEL AN CHINOIS"</p> <p>Carottes et chou blanc sauce coriandre</p> <p>Boulettes végétales (chou kalé) Bio</p> <p>Trio de légumes Bio (carottes, chou-fleur, brocolis) et pommes de terre Bio</p> <p>Purée de pommes Bio</p>	<p>"LA CHANDELEUR"</p> <p>Laitue iceberg</p> <p>Crêpes fourrées sauce au fromage</p> <p>Gratin de chou-fleur et de pommes de terre Bio</p> <p>Crêpe au sucre – Jus de pommes</p>	<p>Betteraves sauce mimosa</p> <p>Filet de colin (MSC) sauce citron</p> <p>Coquillettes</p> <p>Orange (origine Corse et HVE)</p>

Légende :



VBF : Viande Bovine Française



VPF : Viande Porc Française



AB : Agriculture Biologique

RAV : Race à Viande

LR : Label Rouge

HVE : Haute Valeur Environnementale

AOP : Appellation Origine Protégée

AOC : Appellation Origine Contrôlée

MSC : pêche durable

« La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »

