

LUNDI 12 JANVIER

MARDI 13 JANVIER

MERCREDI 14 JANVIER

JEUDI 15 JANVIER

VENDREDI 16 JANVIER

LE JOUR DU 

Salade de mâche

Salade de boulgour BIO à l'orientale
(pois chiches, oignon, cumin, tomate, raisin et abricot sec)

Médailillon de merlu sauce normande
(champignon, ail, oignon, carottes, crème)

Emincé de pois sauce Amérique
(paprika, cumin, miel, oignon, ketchup, thym)

Lentilles BIO local au jus

Carottes BIO local à l'ail

Saint Paulin

Yaourt nature BIO et sucre

Coupelle compote pomme vanille

Fruit de saison Ecoresponsable

Salade verte et croûtons
et dés d'emmental

Vinaigrette miel

Croquets aux lardons

Croquets sauce fromagère
(tomate, haricot blanc, fromage ail et fines herbes)

Fromage blanc et sucre

Moelleux myrtille citron

Betteraves BIO vinaigrette




Sauté de bœuf local sauce hongroise
(tomates, champignons, oignons, ail, piment)




Cubes de colin sauce hongroise
(tomates, champignons, oignons, ail, piment)




Purée de pommes de terre




Cantal



Fruit de saison BIO

 Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

 Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

 Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

 Viande d'origine Française
 Production locale

Plat ou produit "ESSENTIEL"

3