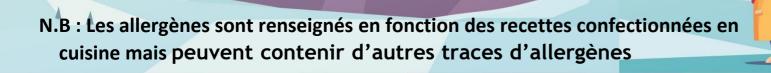


	SEMAINE du 02 au 06 Janvier 2023				
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Potage de légumes de saison	Coleslaw	Tarte à la tombée de poireaux (G,L)	Choux fleur vinaigrette (M)	Carottes râpées
Plat	Sauté de volaille aux herbes  Omelette aux herbes  Crumble de potions (G)	Poisson blone (D)	Croustillant de bœuf à la sauce tomate  Croustillant végé Poêlée forestière	Tajine de légumes de saison Semoule aux pois chiches au cumin (G)	Quiche saumon AB épinard (G,L,P)  Quiche aux épinards AB pêlée de legumes
Produit laitier	Yaourt nature (L)	Emmental (L)	Tomme noir (L)	Fromage blanc	Crème anglaise (L)
Dessert	Pomme	Banane (G)	Mandarine	Crème de Marrons(L)	Gateau au yaourt (G,L)







	SEMAINE du 09 au 13 Janvier 2023				
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de choux verts citronnés	Feuilleté au fromage (G,L)	Mini Pizza (G)	Céleri rémoulade	Carottes finement râpées en vinaigrette
Plat	Sauté de Bœuf aux épices douces (Languedoc Lozère Viande) Hachis parmentier végétarien Pommes de terre sautées	Poisson crème ciboulette (P) Gratin crémeux de chou fleur et lentilles Gratin de chou fleur (L)	Filet de volaille et son jus réduit  Omelette aux champignons  Légumes sautés	Pâtes à la bolognaise végétale (lentilles)(G) Poêlée de légumes	Poisson pané (G,P)  Blanquette de légumes Ebly à la tomate
Produit laitier	Yaourt nature (L)	Petit suisse (L)	Gouda (L)	Fromage râpe (L	Tome (L)
Dessert	Biscuit sec (G)	Clémentine	Salade de fruits de saison	Pomme	Crumble de fruits de saison

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France





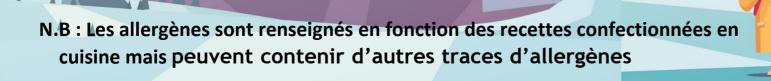
N.B: Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes



### SEMAINE du 16 au 20Janvier 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Velouté de Butternut (L)	Salade de légumes croquant	Coleslaw	Salade verte, emmental, crouton (G,L)	Lentilles en salade
Plat	Sautée de Porc (,L) Légumes de saison aux olives Riz	Hamburger Cheddar (G,L) Hamburger végé Grenailles sautées	Cuisse de poulet rôti  Risotto de blé aux  champignons  Blé et petits légum	Rougail de légumes aux épices douces AB Quinoa	Filet de poisson meunière Croustillant de patate douce / pommes de terre Brocolis au beurre
Produit laitier	Mimolette	Brie (L)	Fromage blanc (IAB	Crème anglaise	Fromage de chèvre (L)
Dessert	Kiwi	Poires	Compote de fruit de saison	Biscuit roulé au chocolat (G)	Clémentine





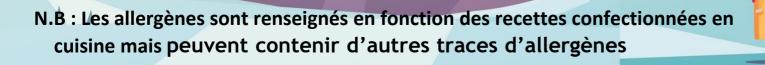




#### SEMAINE du 23 au 27 Janvier 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de pâte citronnés	Taboulé (G)	Salade verte et ses légumes croquants	Salade de pois chiches	Salade verte
Plat	Navarin de mouton (Languedoc Lozère Viande) Navarin de légumes  Crumble potiron (G)	Emincé de volaille à la crème Emincé de légumes à la forestière Poêlée de légumes	Rougail de saucis:  Languedoc LOzère Viande  Rougail de légumes  Lentilles	Riz crémeux aux champignons (CA)	Merlu (P)  Lasagnes épinards ricotta  Purée de pois cassés (L)
Produit laitier	Chanteneige (L)	Emmental (L)	Faiselle (L)	Fromage blanc (AB	Crème anglaise (⊏)
Dessert	Mandarine	Pommes	Compote de fruits	Banane <u>A</u> B	Brownie au chocolat (G)









SEMAINE	du 30	au 03	Février	2023
---------	-------	-------	---------	------

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Soupe de légumes verts	Betterave en salade	Salade piémontaise	Salade duo de céréales (lentilles petit épeautre) vinaigrette à l'échalotes (G)	Carottes râpées
Plat	Tartiflette (L) (Fromage tartiflette) Tartiflette de lentilles  Salade verte, noix (FC)	Boeuf sauce poivre (L)  Omelette aux oignons confits Pâtes (G)	Emincé de volaille au curry  Galette quinoa aux petits légumes  Gratin de chou fleur	Couscous végétarien (G) Semoule	Filet de poisson (P)  Boulettes végétariennes Purée de courge (L)
Produit laitier	xxx	Kiri (L)	Tome (L)	Yaourt nature (L	Crème anglaise (L)
Dessert	Clémentine	Compote de pomme	Poire	Salade de fruits	Cake à la fleur d'oranger (O,G)



