

JANVIER 2025

DU 5 AU 9



THEMATIQUE	LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
VEGETARIEN			VEGETARIEN		A LA MONTAGNE
entrées	POTAGE	MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE COMPOSEE	HARICOTS VERTS EN SALADE	SALADE ET CROUTONS
code allergènes	7,00	10,00	10,00	3,10	1,10
plat	RAVIOLIS RICOTTA EPINARDS	CHIPOLATAS	PIZZA	FILET DE COLIN SAUCE CITRONEE	TARTIFLETTE
code allergènes	1,3		1,7	4,7	7
accompagnement		PUREE		RIZ	
code allergènes		1			
laitage	EMMENTAL RAPE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT
code allergènes	7	7	7	7	7
dessert	BRIOCHE DES ROIS	FRUIT	CREME DESSERT	FRUIT	FRUITS AU SIROP
code allergènes	1,3,7		1,3,7		
PROVENANCE DES VIANDES		France			

liste des allergènes

- 1 : gluten
- 2 : crustacés
- 3 : œufs
- 4 : poissons
- 5 : arachides
- 6 : soja
- 7 : lait
- 8 : fruits à coque
- 9 : céleri
- 10 : moutarde
- 11 : sésame
- 12 : sulfites
- 13 : lupins
- 14 : mollusques

Tout nos plats sont cuisinés, préparés et élaborés par les agents du service restauration dans notre cuisine
NOUS NOUS RESERVONS LE DROIT DE MODIFIER LES MENUS EN FONCTION DES IMPERATIFS DE LIVRAISON

PLAT OU MENU
VEGETARIEN



aliment issu de
l'agriculture



préparé et
élaboré dans



agriculture à
vocation santé



niveau de qualité
superieur



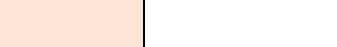
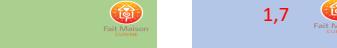
né, élevé, abattu
en France



JANVIER 2025

DU 12 AU 16



THEMATIQUE	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
<u>entrées</u>	CAROTTES RAPEES	POTAGE	QUICHE AU FROMAGE	COLESLAW	ACCRAS DE MORUE
<u>code allergènes</u>	10 	7 	1,3,7 	7,1 	7,1 
<u>plat</u>	PILON DE POULET ROTI 	VEGETARIEN BOULETTES VEGETALES AU JACQUIER	BOULETTES DE BŒUF EN SAUCE 	NUGGETS DE POISSON	COLIN AU LAIT DE COCO
<u>code allergènes</u>				1,3,4 	1,3,4 
<u>accompagnement</u>	HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRES 	PUREE DE LEGUMES	PATES	CAROTTES A LA CREME	RIZ CREOLE
<u>code allergènes</u>		1,7 	1,3 	7 	7 
<u>laitage</u>	FROMAGE	YAOURT	EMMENTAL RAPE	FROMAGE	FRUITS EXOTIQUES
<u>code allergènes</u>	7	7	7	7	7
<u>dessert</u>	COMPOTE	FRUIT	FRUIT	CHOUX A LA CREME	
<u>code allergènes</u>					
<u>PROVENANCE DES VIANDES</u>	UE	France			

Tout nos plats sont cuisinés, préparés et élaborés par les agents du service restauration dans notre cuisine
NOUS NOUS RESERVONS LE DROIT DE MODIFIER LES MENUS EN FONCTION DES IMPERATIFS DE LIVRAISON

PLAT OU MENU
VEGETARIEN

aliment issu de
l'agriculture
biologique



préparé et
élaboré dans
notre cuisine



agriculture a
vocation santé



niveau de qualité
superieur



né, élevé, abattu
en France



<u>liste des allergènes</u>
1 : gluten
2 : crustacés
3 : œufs
4 : poissons
5 : arachides
6 : soja
7 : lait
8 : fruits à coque
9 : céleri
10 : moutarde
11 : sésame
12 : sulfites
13 : lupins
14 : mollusques



JANVIER 2025

DU 19 AU 23



THEMATIQUE	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
VEGETARIEN					Espagne
entrées	SALADE ET ŒUFS DURS 3,1 	ENDIVES ET MAÏS 10 	SALADE COMPOSÉE 10 	POTAGE Fait Maison Cuisine	PAN CON TOMATE Fait Maison Cuisine
code allergènes					
plat	RAGOUT POIS CHICHES ET LEGUMES 	ESCALOPE DE VOLAILLE POELLÉE 	POTIMENTIER 1,7 	PATES 14 	PAËLLA 14 
code allergènes					
accompagnement		PETITS POIS / CAROTTES 		SAUCE AU THON 	
code allergènes					
fromage	YAOURT 7	FROMAGE 7	FROMAGE 7	EMMENTAL RAPE 3,7 	CRÈME CATALANE 3,7
code allergènes					
dessert	FRUIT	FRUIT	COMPOTE	FRUITS	CLEMENTINES
code allergènes					
PROVENANCE DES VIANDES		France	France		France

liste des allergènes

- 1 : gluten
- 2 : crustacés
- 3 : œufs
- 4 : poissons
- 5 : arachides
- 6 : soja
- 7 : lait
- 8 : fruits à coque
- 9 : céleri
- 10 : moutarde
- 11 : sésame
- 12 : sulfites
- 13 : lupins
- 14 : mollusques

PLAT OU MENU
VEGETARIEN



aliment issu de
l'agriculture
biologique



préparé et
élaboré dans
notre cuisine



agriculture à
vocation santé
niveau de qualité
supérieur



né, élevé, abattu
en France



JANVIER 2025

DU 26 AU 30



THEMATIQUE	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
<u>entrées</u>	MAÏS EN SALADE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE VERTE	CELERI REMOULADE	FEUILLETE AU FROMAGE
<u>code allergènes</u>	10	10	1,3	9,1	7
<u>plat</u>	PATES SAUCE BOLOGNAISE	NUGGETS DE POISSON	ESCALOPES DE DINDE PANNÉES	ROTI DE PORC	TAJINE VEGETARIEN AUX ABRICOTS
<u>code allergènes</u>	1,3	1,3	3		1,7
<u>accompagnement</u>		HARICOTS VERTS EN PERSILLADE	JARDINIÈRE DE LEGUMES	FLAGEOLETS	SEMOULE
<u>code allergènes</u>					
<u>fromage</u>	EMMENTAL RAPE	FROMAGE		YAOURT	
<u>code allergènes</u>	7	7		7	
<u>dessert</u>	COMPOTE	FRUIT	CREME DESSERT	FRUIT	FRUIT ET BISCUIT
<u>code allergènes</u>			1,7		1,3,7
<u>PROVENANCE DES VIANDES</u>	France		France	France	

liste des allergènes

1 : gluten
2 : crustacés
3 : œufs
4 : poissons

5 : arachides
6 : soja

7 : lait
8 : fruits à coque

9 : céleri
10 : moutarde

11 : sésame
12 : sulfites

13 : lupins
14 : mollusques

**Tout nos plats sont cuisinés, préparés et élaborés par les agents du service restauration dans notre cuisine
NOUS NOUS RESRVONS LE DROIT DE MODIFIER LES MENUS EN FONCTION DES IMPERATIFS DE LIVRAISON**

PLAT OU MENU
VEGETARIEN



aliment issu de
l'agriculture
biologique



préparé et
élaboré dans
notre cuisine



agriculture à
vocation santé



niveau de qualité
supérieur



né, élevé, abattu
en France

