

JANVIER 2025

DU 5 AU 9



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



niveau de qualité
superieur



né, élevé, abattu
en France



JANVIER 2025

DU 12 AU 16



	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
THEMATIQUE	VEGETARIEN			AU SOLEIL	
<u>entrées</u>	CAROTTES RAPEES	POTAGE	QUICHE AU FROMAGE	COLESLAW	ACCRA DE MORUE
<u>code allergènes</u>	10	7	1,3,7	7,1	7,1
<u>plat</u>	PILON DE POULET ROTI	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	
<u>code allergènes</u>	7	7	7	7	7
<u>dessert</u>	COMPOTE	FRUIT	FRUIT	CHOUX A LA CREME	FRUITS EXOTIQUES
<u>code allergènes</u>					
<u>PROVENANCE DES VIANDES</u>	UE		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
biologique



préparé et
élaboré dans
notre cuisine



agriculture a
vocation santé



niveau de qualité
supérieur



né, élevé, abattu
en France



JANVIER 2025

DU 19 AU 23



	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
THEMATIQUE	VEGETARIEN				Espagne
<u>entrées</u>	SALADE ET CŒURS DURS	ENDIVES ET MAÏS	SALADE COMPOSEE	POTAGE	PAN CON TOMATE
<u>code allergènes</u>	3,1	10	10		
<u>plat</u>	RAGOUT POIS CHICHES ET LEGUMES	ESCALOPE DE VOLAILLE POELLÉE	POTIMENTIER	PATES	PAËLLA
<u>code allergènes</u>			1,7	14	14
<u>accompagnement</u>		PETITS POIS / CAROTTES		SAUCE AU THON	
<u>code allergènes</u>					
<u>fromage</u>	YAOURT	FROMAGE	FROMAGE	EMMENTAL RAPE	CREME CATALANE
<u>code allergènes</u>	7	7	7	3,7	3,7
<u>dessert</u>	FRUIT	FRUIT	COMPOTE	FRUITS	CLEMENTINES
<u>code allergènes</u>					
<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 a
vocation santé



niveau de qualité
superieur


















né, élevé, abattu
en France



JANVIER 2025

DU 26 AU 30



	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
THEMATIQUE	VEGETARIEN				
<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 	 	
<u>accompagnement</u>		HARICOTS VERTS EN PERSILLADE	JARDINIERE DE LEGUMES	FLAGEOLETS	SEMOULE
<u>code allergènes</u>			3 		1,7 
<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 a
vocation santé



niveau de qualité
superieur



né, élevé, abattu
en France

