



Du 5 au 9 janvier

LUNDI

- Batavia (sauce vinaigre balsamique) ●●●
- Flageolets ●●●
- Haricots au beurre et pommes de terre ●●●
- Galette des Rois ●●●

MARDI

- Omelette nature ●●●
- Purée de brocolis ●●●
- Mini-Ortolan ●●●
- Pomme ●●●

MERCREDI

- Céleri rémoulade ●●●
- Pois chiches à la tomate ●●●
- Flan de potimarron ●●●
- Mélange de fruits au jus de raisin ●●●

JEUDI

- Dos de colin (sauce Nantua) ●●●
- Macaroni ●●●
- Yaourt vanille au lait entier ●●●
- Kiwi ●●●

EGalim

VENDREDI

- Choux blancs et carottes ●●●
- Dahl de lentilles corail ●●●
- Riz créole ●●●
- Yaourt à la grecque et sucre de canne ●●●

Du 12 au 16 janvier

EGalim

- Choux rouges ●●●
- Tortellini trois couleurs au fromage (sauce crème) ●●●
- Comté ●●●
- Compote pomme poire ●●●

- Carottes râpées ●●●
- Légumes d'hiver façon couscous ●●●
- Semoule ●●●
- Yaourt nature de brebis et sucre de canne ●●●

- Batavia et vinaigrette (sauce moutarde à l'ancienne) ●●●
- Brandade de poisson ●●●
- Tartes aux pommes ●●●

- Petits pois au jus ●●●
- Blé aux petits légumes ●●●
- Yaourt brassé abricot sur lit de fraise ●●●
- Clémentine ●●●

- Salade d'hiver de pâtes ●●●
- Emincé végétal (sauce Gaston Gérard) ●●●
- Epinards ●●●
- Poire ●●●

Du 19 au 23 janvier

EGalim

- Choux blancs ●●●
- Chili aux haricots rouges et légumes d'hiver ●●●
- Riz pilaf ●●●
- Petit nova aromatisé ●●●

- Gratin de pommes de terre façon tartiflette (allumettes fumées végétales) ●●●
- Tartare ail et fines herbes ●●●
- Pomme ●●●

- Salade milanaise d'hiver ●●●
- Semoule et pois chiches ●●●
- Poêlée de légumes d'hiver ●●●
- Orange ●●●

- Filet meunière de poisson blanc ●●●
- Flan de carottes ●●●
- Saint-Nectaire ●●●
- Salade de fruits exotiques au jus de passion et framboise ●●●

- Céleri rémoulade ●●●
- Œuf poché (sauce milanaise) ●●●
- Haricots verts ●●●
- Crème Vanille ●●●

Du 26 au 30 janvier

- Omelette (sauce tomate) ●●●
- Frites ●●●
- Saint-Paulin ●●●
- Crème dessert au chocolat ●●●

- Choux rouges et carottes aux agrumes ●●●
- Dos de lieu noir (sauce Vache qui Rit) ●●●
- Coquillettes ●●●
- Faisselle et sucre de canne complet ●●●

- Potage de légumes ●●●
- Tarte aux fromages ●●●
- Batavia au vinaigre balsamique ●●●
- Kiwi ●●●

- Carottes râpées ●●●
- Saucisse végétale ●●●
- Chou et pommes de terre ●●●
- Yaourt au lait entier et sucre de canne ●●●

EGalim

- Betteraves rouges et dés de féta ●●●
- Paëlla revisitée (Riz, petits pois, carottes et oignons) ●●●
- Cantal ●●●
- Pomme ●●●



LOCAL



BIO



AUTRES LABELS EGALIM

(Pêche Durable, AOC, AOP, Label Rouge et Commerce Equitable)

* Pour votre information, nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.