

# Menus du 6 au 10 janvier

**Légende :**



PRODUIT  
BIO



PRODUIT  
RÉGIONAL



CUISINES  
PAR NOS  
CHEFS



PRODUIT  
LABELLISÉ



PRODUIT  
PÊCHE  
DURABLE

Lundi 6 janvier	Mardi 7 janvier	Mercredi 8 janvier	Jeudi 9 janvier	Vendredi 10 janvier
<p>Salade de pommes de terre à l'échalote</p> 	<p>Salade verte régionale et croûtons</p> 		<p>Macédoine de légumes façon bulgare</p> 	<p>Carottes râpées régionales au persil</p>  
<p>Escalope de porc régionale Sauce aux olives</p>  	<p>Merguez grillée régionale Au jus</p>  		<p>Omelette BIO Sauce ketchup cuisinée</p>  	<p>Gratin de moules</p> 
<p>Chou fleur BIO à la vapeur</p>  	<p>Boulgour BIO doré</p>  		<p>Rosti de pommes de terre</p>	<p>Riz BIO pilaf</p>  
<p>Suisse sucré</p>	<p>Brie</p>		<p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p>Tomme noire IGP</p> 
<p>Fruit de saison</p>	<p>Mousse au chocolat au lait</p>		<p>Galette des rois</p> 	<p>Fruit de saison</p>

# Menus du 13 au 17 janvier

## Légende :



PRODUIT  
BIO



PRODUIT  
RÉGIONAL



CUISINES  
PAR NOS  
CHEFS



PRODUIT  
LABELLISÉ



PRODUIT  
PÊCHE  
DURABLE

Lundi 13 janvier	Mardi 14 janvier	Mercredi 15 janvier	Jeudi 16 janvier	Vendredi 17 janvier
<p>Betteraves BIO à la framboise</p>  	<p>Taboulé (semoule BIO)</p>  		<p>Velouté de légumes d'hiver</p> 	<p>Céleri râpé régional façon rémoulade</p>  
<p>Gratin de pommes de terre façon tartiflette du chef</p> 	<p>Boulettes au boeuf Sauce Milanaise</p> 		<p>Poisson blanc meunière MSC</p> 	<p>Jambon blanc LR</p> 
<p>Fromage blanc nature et coulis de fruits rouges</p>	<p>Haricots verts BIO persillés</p>  		<p>Blé BIO pilaf à la tomate</p>  	<p>Mini penne</p> 
<p>Fruit de saison</p>	<p>Saint Nectaire AOP</p>  		<p>Yaourt aromatisé régional</p> 	<p>Emmental BIO râpé</p> 
	<p>Fruit de saison</p>		<p>Crêpe sucrée</p>	<p>Flan nappé caramel</p>

# Menus du 20 au 24 janvier

## Légende :



PRODUIT  
BIO



PRODUIT  
RÉGIONAL



CUISINES  
PAR NOS  
CHEFS



PRODUIT  
LABELLISÉ



PRODUIT  
PÊCHE  
DURABLE

Lundi 20 janvier

Pomelo et sucre

Paupiette au veau  
Sauce barbecue



Semoule BIO



Gouda BIO



Gaufre liégeoise

Mardi 21 janvier



## KEBAB

Salade Iceberg et vinaigrette

KEBAB  
(Lamelle viande à kebab  
Sauce blanche  
Pain pita)



Potatoes

Suisse fruité

Compote pomme BIO



Mercredi 22 janvier

Jeudi 23 janvier

Mélange de carotte et  
chou râpé régional à la  
mayonnaise



Gratin  
de coquillettes BIO  
piperade et mozzarella



Yaourt à boire

Cake aux pépites de  
chocolat du chef



Vendredi 24 janvier

Crêpe  
aux champignons

Poisson frais du jour  
Sauce aux aromates



Courgettes BIO  
à l'ail



Cantal AOP



Fruit de saison

LE MARDI  
21/01

Ce midi, c'est toi le Chef !

# KEBAB





# ATELIER KEBAB



Pour déguster ce repas Kebab, nous vous suggérons un

**A servir dans  
la même assiette**

**SERVICE EN ASSIETTE COMPLÈTE :**

**A présenter  
séparément**

**LAMELLES  
DE VIANDE KEBAB**

**SAUCE  
BLANCHE**

**PAIN PITA**

**ENTRÉE**  
*(salade verte)*



*Chaque enfant peut agrémenter son assiette librement, en ajoutant la sauce blanche à ses crudités et sa viande. Il peut aussi disposer les ingrédients dans le pain pita pour une dégustation façon "sandwich grec" complet.*



**καλή όρεξη !**  
*(bon appétit en grec)*



# Menus du 27 au 31 janvier

**Légende :**



Lundi 27 janvier

Salade de perles de pâte  
à la ciboulette



Rôti de dinde  
Sauce moutarde à  
l'ancienne



Brocolis BIO vapeur



Bleu d'Auvergne



Fruit de saison

Mardi 28 janvier

Lentilles BIO  
à l'échalote



Beignet de calamars  
Citron

Haricots beurre  
persillés



Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Mercredi 29 janvier

Jeudi 30 janvier

**Ce midi,  
cap sur l'Asie !**

**Nems de légumes**



**Riz BIO façon  
cantonais**

**Saint paulin**

**Flan à la noix de  
coco  
du chef**



Vendredi 31 janvier

Chou rouge régional  
vinaigrette



Allumettes de porc façon  
carbonara



Coquillettes BIO



Yaourt aromatisé régional

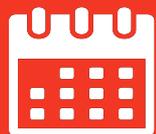


Donuts





Ce midi, cap sur  
**L'Asie**



LE JEUDI  
**30/01**



DANS TON  
RESTAURANT API