

Lundi 3 Janvier

Mardi 4 Janvier

Mercredi 5 Janvier

Judi 6 Janvier

Vendredi 7 Janvier

Bébés

<p><b>Cœuf dur</b></p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Sauté de porc</p> <p>Purée de haricots verts</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Purée de potirons</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Bœuf haché</p> <p>Purée de panais</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>
--	--	--	--	---

Moyens

<p><b>Cœuf dur</b></p> <p>Moulinés d'épinards</p> <p> Riz</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Sauté de porc</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Champignons à la crème</p> <p>Cotentin</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Raviolis à l'emmental</p> <p>Potirons à la crème</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Bœuf haché</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Polenta</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p> Galette des Rois</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Coquillettes</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Fruit de saison</p>
---	---	--	---	--

Grands

<p>Taboulé d'hiver</p> <p>Omelette</p> <p>Moulinés d'épinards et croûtons</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coleslaw de céleri vinaigrette</p> <p>Sauté de porc à la moutarde</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Cotentin</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Sardines à l'huile</p> <p>Raviolis à l'emmental</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Soupe minestrone</p> <p>Emincé de boeuf basquaise</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p> Galette des Rois</p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Filet de merlu sauce citron</p> <p>Coquillettes</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Fruit de saison</p>
---	---	---	---	---

Goûters

Bébés

<p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée de pommes</p> <p>Pain</p>	<p>Petit suisse nature</p> <p>Purée de poires</p> <p>Gallettes Saint Michel</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Purée de pruneaux</p> <p>Boudoir</p>	<p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée de poires</p> <p>Pain d'épice</p>	<p>Petit suisse nature</p> <p>Purée de pommes</p> <p>Biscotte</p>
--	---	--	--	---

Moyens et Grands

<p>Fromage</p> <p>Pain</p> <p>Purée de pommes</p>	<p>Petit suisse nature</p> <p>Gallettes Saint Michel</p> <p>Orange</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Boudoir</p> <p>Purée de pruneaux</p>	<p>Lait demi écrémé</p> <p>Céréales</p> <p>Pomme</p>	<p>Crème de marron et biscotte</p> <p>Purée de pommes</p> <p>Petit suisse nature</p>
---	--	--	--	--

**NOS APPROVISIONNEMENTS**  
0% de nitrates



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.



Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.



Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France (sauf champignons).



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).

Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

○ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ○ Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 10 Janvier

Mardi 11 Janvier

Mercredi 12 Janvier

Jeudi 13 Janvier

Vendredi 14 Janvier

### Bébés

Bœuf haché <b>Purée de potiron</b> <b>Purée de patates douces</b> <b>Purée de carottes comolément</b> Purée de fruits	Escalope de poulet <b>Purée de haricots verts</b> Floraline <b>Purée de carottes comolément</b> Purée de fruits	Filet de colin <b>Purée de brocolis</b> Purée de pommes de terre <b>Purée de carottes comolément</b> Purée de fruits	Rôti de porc <b>Purée de topinambours</b> <b>Purée de patates douces</b> <b>Purée de carottes comolément</b> Purée de fruits	Filet de colin <b>Purée d'épinards</b> Floraline <b>Purée de carottes comolément</b> Purée de fruits
---	---	--	--	--

### Moyens

Bœuf haché Semoule <b>Légumes couscous</b> Cabrette Purée de fruits	Escalope de poulet Mini penne <b>Potirons à la crème</b> Camembert à la coupe Fruit de saison	Filet de colin <b>Choux fleur mornay</b> Gnocchis Edam Fruit de saison	Rôti de porc Pommes de terre à l'anglaise <b>Topinambours à la crème</b> <b>Cantal à la coupe</b> Fruit de saison	Filet de colin <b>Riz</b> <b>Petits pois</b> Fromage blanc nature Fruit de saison
---	---	--	---	---

### Grands

Carottes râpées Couscous de boulettes de bœuf <b>et ses légumes</b> Cabrette Purée de fruits	Betteraves Escalope de poulet sauce forestière Mini penne Camembert à la coupe Fruit de saison	Salade de blé aux légumes Saumon sauce aneth <b>Choux fleur mornay</b> Edam Fruit de saison	<b>Cake au potiron Maison</b> Rôti de porc aux olives Pommes de terre à l'anglaise <b>Cantal à la coupe</b> Fruit de saison	Soupe de légumes Chili de haricots rouges <b>Riz</b> Fromage blanc nature Fruit de saison
--	--	---	---	---

### Goûters

#### Bébés

Yaourt nature Purée de pommes Pain	Fromage blanc nature Purée de banane Pain d'épices	Petit suisse nature Purée de poires Quatre quart à couper	Yaourt nature Purée de pommes Boudoir	Petit suisse nature Purée de banane Gressin
--	--	---	---	---

#### Moyens et Grands

Confiture et pain Yaourt nature Purée de pommes	Fromage blanc nature Pain d'épices Purée de banane	Lait demi écrémé Quatre quart à couper Purée de poires	Yaourt nature Boudoir Purée de pommes	Fromage mou Gressin Purée de banane
---	--	--	---	---

**NOS APPROVISIONNEMENTS**  
0% de nitrates



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.



Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.



Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France (sauf champignons).



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).

Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

○ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ○ Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 17 Janvier

Mardi 18 Janvier

Mercredi 19 Janvier

Jeudi 20 Janvier

Vendredi 21 Janvier

Bébés

<p>Bœuf haché</p> <p><b>Purée de panais</b></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p><b>Purée de carottes complément</b></p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p><b>Purée de potiron</b></p> <p><b>Purée de patates douces</b></p> <p><b>Purée de carottes complément</b></p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Emincé de dinde</p> <p><b>Purée d'épinards</b></p> <p>Floraline</p> <p><b>Purée de carottes complément</b></p> <p>Purée de fruits</p>	<p><b>Œuf dur</b></p> <p><b>Purée de brocolis</b></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p><b>Purée de carottes complément</b></p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p><b>Purée de haricots verts</b></p> <p><b>Purée de patates douces</b></p> <p><b>Purée de carottes complément</b></p> <p>Purée de fruits</p>
---	--	--	---	---

Moyens

<p>Bœuf haché</p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p><b>Panais à la milanaise</b></p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p><b>Carottes persillées</b></p> <p><b>Fourme d'Ambert à la coupe</b></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Emincé de dinde</p> <p>Polenta</p> <p><b>Potirons persillés</b></p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Œuf dur</b></p> <p><b>Brocolis en gratin</b></p> <p><b>Riz</b></p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Semoule</p> <p><b>Fondue de poireaux</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Purée de fruits</p>
--	---	--	--	---

Grands

<p>Fond d'artichaut</p> <p>Gardianne de taureau</p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Cœur de palmier</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p><b>Fourme d'Ambert à la coupe</b></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe de légumes</p> <p>Emincé de dinde parisien</p> <p>Polenta</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de coquillettes à la parisienne</p> <p><b>Omelette</b></p> <p><b>Brocolis en gratin</b></p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées Jaune et orange</p> <p>Filet de merlu sauce orientale</p> <p>Semoule</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Purée de fruits</p>
--	--	--	---	---

Goûters

Bébés

<p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée de pommes</p> <p>Biscotte</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Purée de banane</p> <p>Boudoir</p>	<p>Petit suisse nature</p> <p>Purée de poires</p> <p>Palmito</p>	<p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée de pruneaux</p> <p>Pain</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Purée de pommes</p> <p>Palet Breton</p>
--	--	--	--	---

Moyens et Grands

<p>Biscotte et Miel</p> <p>Purée de pommes</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Boudoir</p> <p>Purée de banane</p>	<p>Lait demi écrémé</p> <p>Céréales</p> <p>Purée de poires</p>	<p>Fromage</p> <p>Pain</p> <p>Purée de pruneaux</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Palet Breton</p> <p>Purée de pommes</p>
--	--	--	---	---

**NOS APPROVISIONNEMENTS**

0% de nitrates



**Nos Viandes sont 100% françaises, et locales** pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



**Nos filets de poissons sont 100% MSC,** issus de la pêche durable.



**Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza)** pour un meilleur apport nutritionnel.



**Nos pâtes : 95% sont produites en France,** les labélisées **Bio** sont produites par des entreprises **régionales** (Vaucluse et Rhône-Alpes).



**100% de notre Riz est de Camargue,** labélisé IGP.



**Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison,** ou a minima d'origine France.



**Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France** (sauf champignons).



**Nos fruits sont 100% d'origine France,** et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



**Nos compotes sont 100% locales,** à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



**Bio : Produit issu de l'agriculture biologique**



**IGP : Indication Géographique Protégée**



**AOP : Appellation d'Origine Protégée**



**Label Rouge**



**Menu végétarien**

**L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).**

**○ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ○ Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.**

Lundi 24 Janvier

Mardi 25 Janvier

Mercredi 26 Janvier


Jeudi 27 Janvier

Vendredi 28 Janvier


## Bébés

Bœuf haché <b>Purée de brocolis</b> Floraline <b>Purée de carottes complément</b> Purée de fruits	Filet de colin <b>Purée de topinambours</b> Purée de pommes de terre <b>Purée de carottes complément</b> <b>Purée de fruits</b>	Escalope de poulet <b>Purée de potiron</b> <b>Purée de patates douces</b> <b>Purée de carottes complément</b> Purée de fruits	<b>Cœuf dur</b> <b>Purée d'épinards</b> Floraline <b>Purée de carottes complément</b> Purée de fruits	Filet de colin <b>Purée de haricots verts</b> Purée de pommes de terre <b>Purée de carottes complément</b> Purée de fruits
---	---	---	---	--

## Moyens

Bœuf haché <b>Petits pois - champignons</b> Blé Cotentin Fruit de saison	Filet de colin  <b>Riz</b> <b>Topinambours à la crème</b> Coulommiers à la coupe <b>Purée de fruits maison</b>	Escalope de poulet <b>Butternut à la crème</b> Coquillettes Petit suisse nature Fruit de saison	Hachis parmentier <b>Carottes vichy</b> Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Filet de colin <b>Haricots verts persillés</b> Gnocchis Vache picon Fruit de saison
--	---	---	--	---

## Grands

Salade de farfalles aux légumes Paleron de bœuf <b>Petits pois - champignons</b> Cotentin Fruit de saison	Carottes râpées Terrine de merlu  <b>Riz</b> Coulommiers à la coupe <b>Purée de fruits maison</b>	Salade de pommes de terre andalouse Escalope de poulet aux herbes <b>Butternut à la crème</b> Petit suisse nature Fruit de saison	Soupe de légumes Hachis parmentier Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Taboulé d'hiver Filet de merlu aux oignons <b>Haricots verts persillés</b> Vache picon Fruit de saison
---	--	---	---	--

## Goûters

### Bébés

Petit suisse nature Purée de pommes Boudoir	Yaourt nature Purée de banane Palmito	Fromage blanc nature Purée de poires Gressin	Petit suisse nature Purée de pommes Marbré à couper	Yaourt nature Purée de banane Pain
---	---	--	---	--

### Moyens et Grands

Petit suisse nature Boudoir Purée de pommes	Yaourt nature Palmito Purée de banane	Fromage mou Gressin Purée de poires	Lait demi écrémé Marbré à couper Purée de pommes	Pain et Chocolat noir (tablette) Purée de banane Yaourt nature
---	---	---	--	--

**NOS APPROVISIONNEMENTS**  
0% de nitrates



**Nos Viandes** sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



**Nos filets de poissons** sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



**Nos huiles végétales** sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.



**Nos pâtes** : 95% sont produites en France, les labélisées **Bio** sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de notre **Riz** est de Camargue, labélisé IGP.



**Nos légumes frais** sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.



**Tous nos légumes BIO** sont a-minima d'origine France (sauf champignons).



**Nos fruits** sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).

**Nos compotes** sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



**Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

⦿ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ⦿ Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.