

Semaine 2	lundi 7 janvier 2019	mardi 8 janvier 2019	mercredi 9 janvier 2019	jeudi 10 janvier 2019	vendredi 11 janvier 2019
<i>Entrée</i>	Endives aux noix	Salade de cœurs de palmiers	Potage de légumes d'hiver	Carottes râpées à la pomme	Taboulé oriental
<i>Plat</i>	Cote de porc à l'estragon	Boulettes de bœuf à la tomate	Filet de lieu à la crème d'ail	Émincés de veau aux petits oignons	Rôti de dinde aux 4 épices
<i>Accompagnement</i>	Haricots verts	Coquillettes BIO	Epinards à la tomate	Riz créole	Carottes à la crème
<i>Produit laitier</i>	Tomme grise	Mimolette	Faisselle	Pont-l'Évêque	Petit suisse aux fruits
<i>Dessert</i>	Galette des rois	Ananas	Clémentines	Compote de pomme BIO	Poire
Semaine 3	lundi 14 janvier 2019	mardi 15 janvier 2019	mercredi 16 janvier 2019	jeudi 17 janvier 2019	vendredi 18 janvier 2019
<i>Entrée</i>	Betterave cuite à l'échalote	Pamplemousse	Salade de maïs, soja et poivrons	Salade de riz aux olives	Céleri rave vinaigrette
<i>Plat</i>	Colombo de colin	Chipolatas	Rôti de dinde sauce normande	Omelette au fromage	Sauté de bœuf au curry
<i>Accompagnement</i>	Blé pilaf	Purée de potiron et pommes de terre	Julienne de légumes à l'huile d'olive	Brocolis	Lentilles vertes
<i>Produit laitier</i>	Yaourt aux fruits	Comté	Fromage blanc BIO	Montboissié	Demi-chèvre
<i>Dessert</i>	Orange	Mousse au chocolat	Kiwi	Pomme BIO	Compote Pomme-fraise
Semaine 4	lundi 21 janvier 2019	mardi 22 janvier 2019	mercredi 23 janvier 2019	jeudi 24 janvier 2019	vendredi 25 janvier 2019
<i>Entrée</i>	Potage à l'ail	Radis beurre	Salade verte	Salade de lentilles	Poireau mimosa
<i>Plat</i>	Rôti de porc aux champignons	Poulet rôti aux herbes	Lasagnes maison	Cabillaud sauce piperade	Tajine d'agneau aux pruneaux
<i>Accompagnement</i>	Petits pois	Duo carottes et salsifis sautés		Haricots beurre sautés	Semoule
<i>Produit laitier</i>	Rouy	Emmentaler BIO	Yaourt arôme	Camembert	Petit suisse nature
<i>Dessert</i>	Poire	Riz au lait à la cannelle	Pêche au sirop	Banane BIO	Clémentines
Semaine 5	lundi 28 janvier 2019	mardi 29 janvier 2019	mercredi 30 janvier 2019	jeudi 31 janvier 2019	vendredi 1 février 2019
<i>Entrée</i>	Salade coleslaw	Mortadelle	Salade de haricots verts vinaigrette	Potage crécy BIO	Salade de chou-fleur et cubes de tomate
<i>Plat</i>	Saumon au beurre blanc	Pot au feu et ses légumes	Cote de porc sauce diable	Sauté de dinde basquaise	Brandade de colin
<i>Accompagnement</i>	Riz pilaf		Haricots lingots	Fenouil meunière	
<i>Produit laitier</i>	Cantal	Yaourt vanille BIO	Brie	Yaourt nature	Saint Nectaire
<i>Dessert</i>	Compote pomme-poire	Pomme	Banane	Kiwi	Crème dessert au chocolat



Le bœuf servi dans nos restaurants est garanti 100% muscle, Origine France.

La composition des menus est susceptible d'être modifiée. Merci de votre Compréhension.

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques