

FR  
83.116.005  
CE

## Pour le mois de Janvier 2025, Notre Chef de cuisine vous propose



<b>LUNDI 6/01</b>	<b>MARDI 7/01</b>	<b>MERCREDI 8/01</b>	<b>JEUDI 9/01</b>	<b> VENDREDI 10/01</b>
Salami * / beurre Hachis parmentier du Chef (Plat complet) Compote de fruits	Salade composée Crêpe au fromage Duo d'haricots persillés Mousse au chocolat	Salade verte P. de veau forestière Tagliatelles + râpé Poire	Escalope de poulet v. Carottes vichy du Chef Mimolette à la coupe Brioche des Rois	Quenelle sauce nantua Riz pilaf du Chef Petit suisse fruité Clémentine

<b>LUNDI 13/01</b>	<b>MARDI 14/01 Menu oriental</b>	<b>MERCREDI 15/01</b>	<b>JEUDI 16/01</b>	<b> VENDREDI 17/01</b>
Salade aldente Roti de dinde au jus Choux fleurs béchamel Orange	Tajine d'agneau du Chef Semoule couscous Fromage blanc Abricot au sirop	Salade de blé  au thon Pilons de poulet grillés Poêlée de légumes sautés Yaourt à boire	Sauté de porc au curry Potatoes Chanteneige Kiwi	Nuggets végétarien * Ratatouille Maison Biscuit Crème dessert vanille

<b>LUNDI 20/01</b>	<b>MARDI 21/01</b>	<b>MERCREDI 22/01</b>	<b>23/01 Menu Montagnard</b>	<b> VENDREDI 24/01</b>
Emincé poulet aux olives Pennes Fromage râpé Ananas	Cordon bleu (sans porc)* Jeune carottes au jus Vache qui rit Eclair au chocolat	Céleris rémoulade Boulettes végétariennes* Riz Fromage blanc parfumé	Tartiflette Maison (au porc) (Plat complet) + Salade verte Mandarine	Tarte provençale Maison Filet de cabillaud au citron Brocolis sautés Banane

<b>LUNDI 27/01</b>	<b>MARDI 28/01</b>	<b>MERCREDI 29/01</b>	<b>JEUDI 30/01</b>	<b> VENDREDI 31/01</b>
Rosbeef Purée de légumes du Chef Edam Salade de fruits	Blanquette de dinde Pâtes papillon Fromage râpé Yaourt nature sucré	Roti de porc au jus Carottes à la crème Brie à la coupe Gaufre au sucre	Salade fraîcheur Omelette fraîche * PDT sautées Maison Flan au chocolat Maison	Filet de merlu meunière Haricot verts persillés Tartare fines herbes Pomme

Viandes de bœuf, de dinde et de porc d'origines française - Poisson pêche durable



Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - Menus validés par Mme Andréa MAZURAS : Diététicienne Agap'pro

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais  
et toutes nos entrées et nos plats sont confectionnés et préparés par nos Chefs cuisiniers donc "Fait Maison" (sauf quelques produits \*)