

| Mercredi 6 Janvier | Mercredi 13 Janvier | Mercredi 20 Janvier | Mercredi 27 Janvier |
|--|---|--|---|
| Carottes râpées Colin sauce tomate Blé Gouda Compote | Pamplemousse Parmentier de lentilles à la purée de carottes Brie à la coupe Brioche des Rois | Salade de betteraves-mais Emincé de bœuf à la parisienne Riz Chaource à la coupe Petits suisses sucrés | Salade de laitue et feuilles d'épinards et dés de fêta Colin à l'échalote Gratin de poireaux et pommes de terre Crème dessert chocolat |
| Goûters | | | |
| Goûter rem Fruit de saison | Fruit de saison Palmito | Galettes Saint Michel Fruit de saison | Palet Breton Fruit de saison |
| Pique-nique salade froid | | | |
| Salade niçoise (pommes de terre, œuf, thon, tomates, haricots verts, échalotes et olives) Gressins Emmental Compote de pommes | Quiche au thon - tomates cerises Gressins Edam Fruit de saison | Salade andalouse au poulet (blé, poulet, tomates, poivrons, olives, huile d'olive, citron) Chips Emmental Fruit de saison | Salade italienne (pâtes, mozzarella, tomates, huile d'olive, basilic) Gressins Edam Crème dessert chocolat |
| Pique-nique sandwich froid | | | |
| Pain Bagnat Gressins Emmental Compote à boire BIO - cookies | Sandwich surimi Gressins Yaourt à boire Fruit de saison - Petit beurre | Sandwich fromage Chips Yaourt à boire Fruit de saison - petit beurre | Sandwich à la dinde (sans viande : sandwich à l'œuf) Gressins Yaourt à boire Fruit de saison - Madeleine |
| Pique-nique sac à dos | | | |
| Pâté de saumon Salade niçoise thon (thon, pommes de terre, haricots verts, olives, tomates) Gressins Crème dessert chocolat UHT - cookies | Pâté de saumon Saladière Niçoise (thon, pommes de terre, haricots verts, olives et tomates) Gressins Crème dessert chocolat - Petit Beurre | Vache qui rit Saladière penne thon (thon, penne, tomates, poivrons rouges, carottes, maïs) Chips Compote - petit beurre | Pâté de volaille Salade boulgour thon (thon, boulgour, tomates, poivrons rouges, petits pois, maïs) Gressins Fruit de saison - Madeleine |

NOS APPROVISIONNEMENTS



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

Nos charcuteries sont 100% françaises.



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



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.

Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



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.