



DEJEUNERS

Du 6 au 10 Janvier 2025

Découverte du Litchi

Tous les repas (entrées, plats et compotes) sont "FAIT MAISON" à partir de produits frais exclusivement (à l'exception des laitages, fromages, jus et biscuits) et majoritairement locaux (à l'exception des poissons, bananes, laitages etc.)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			REPAS VEGETARIEN	
<p>Soupe de légumes de Mamie (Carottes, Poireaux, Navets, Céleri* Pomme de terre)</p> <p>Pak Choï à la crème (lait) Riz au jus de coco et sauté de dinde</p> <p>Emmental</p> <p>Compote Pomme Litchi</p>	<p>Courge à l'estragon, semoule * aux raisins secs et Boeuf aux 4 épices</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Brocolis au gingembre, pomme de terre à la muscade et poisson du jour*</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe* à l'oignon (pain de mie et Conté (lait))</p> <p>Carotte au cumin, blé * à l'oseille et lentilles vertes à l'échalote</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Epinards à la crème, pâtes* à l'ail et poisson du jour* à la verveine</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote Pomme Rooïbos</p>



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Toutes nos viandes sont d'origine française



DEJEUNERS

Du 13 au 17 Janvier 2025

Découverte de la Brioche des Rois et de l'ail noir



Tous les repas (entrées, plats et compotes) sont "FAIT MAISON" à partir de produits frais exclusivement (à l'exception des laitages, fromages, jus et biscuits) et majoritairement locaux (à l'exception des poissons, bananes, laitages etc.)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	REPAŞ VEGETARIEN			
<p>Fleurette de chou-fleur à la crème (lait), quinoa au persil et poisson du jour * aux deux citrons</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Compote Pomme Orange</p>	<p>Chili sin carne aux légumes d'hivers (épinard, topinambour et maïs), haricot rouge, et boulgour * au paprika</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Brioche des rois à la fleur d'oranger* (œuf, lait)</p>	<p>Velouté de Navet (lait) à l'huile d'olive</p> <p>Courge à la coriandre, blé * au thym et boeuf aux oignons</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe de Légumes (carotte, courge, panais)</p> <p>Brocolis à la citronnelle, patate douce à l'ail noir et poisson du jour *</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Blanquette de Dinde (Carotte, Champignon) (lait) et riz à la ciboulette</p> <p>Fromage Blanc</p> <p>Compote Pomme Banane</p>



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Toutes nos viandes sont d'origine française

Du 20 au 24 Janvier 2025

Découverte des Choux de Bruxelles



Tous les repas (entrées, plats et compotes) sont "FAIT MAISON" à partir de produits frais exclusivement (à l'exception des laitages, fromages, jus et biscuits) et majoritairement locaux (à l'exception des poissons, bananes, laitages etc.)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAŞ VEGETARIEN				
Velouté de légumes verts	Velouté de Choux de Bruxelles (lait)		Salade de blé * infusé à l'hibiscus citron vert et basilic	
Pak choï à la crème, semoule * aux épices et pois cassés au jus de coco et cumin	Chorba de Boeuf (carotte, tomate, navets, Céleri branche*) vermicelles * et pomme de terre	Chou blanc façon carbonara (crème, parmesan) (lait) riz à l'huile d'olive et poisson du jour * aux baies roses	Courge à la ciboulette, Quinoa au paprika et Poulet au curry	Epinards et rutabaga à l'huile d'olive, blé * en persillade et poisson du jour sauce Armoricaïne (lait)
Fromage blanc nature	Coulommiers	Yaourt nature	Petit suisse	Emmental
Fruit de saison	Compote Pomme Poire Lavande	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Toutes nos viandes sont d'origine française

DEJEUNERS Du 27 au 31 Janvier 2025 Découverte du Cédrať Corse



Tous les repas (entrées, plats et compotes) sont "FAIT MAISON" à partir de produits frais exclusivement (à l'exception des laitages, fromages, jus et biscuits) et majoritairement locaux (à l'exception des poissons, bananes, laitages etc.)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		NOUVEL AN CHINOIS	REPAŞ VEGETARIEN	
<p>Velouté de Potiron aux Châtaignes</p> <p>Betterave de couleur au persil, riz au bouillon de légumes et poisson du jour* au coing et cerfeuil</p> <p>Petit suisse</p> <p>Compote Pomme Réglisse</p>	<p>Tartiflette revisitée (carottes, pommes de terre au reblochon (lait) et poulet au paprika fumé)</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe chinoise (Epinard, nouilles chinoise, Bouillon de poule, gingembre)</p> <p>Chou chinois braisé, riz à la citronnelle et poisson du jour*</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Poireaux au curcuma, boulgour * aux oignons et houmous de pois chiches au persil</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tarte au Céleri poire et bleu * (lait, œuf)</p> <p>Courge aux champignons, polenta au thym et veau "sauce blanche" (lait)</p> <p>Camembert</p> <p>Compote Pomme Poire jus de coco</p>



Bio (en vert non gras)
Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Toutes nos viandes sont d'origine française