




































































Pour les mois de Janvier 2022, le Chef et sa diététicienne vous proposent

	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 03/01/22 au 09/01/22	Rosette et cornichons Poulet croustillant « Légumes et Tortis Bio »  Camembert Fromage Blanc	Céleri Rémoulade Le Curry de Lentilles à l'Indienne Riz de Camargue IGP  St Môret Bio  Crème Vanille		Salade de perles au surimi Rôti de veau au jus Haricots beurre persillés Fromage à la coupe « Brioche des Rois » 	La Pizza Napolitaine  Pavé de Lieu aux amandes  Carottes Fondantes Bio  Fromage à la coupe « Fruit » 
Du 10/01/22 au 16/01/22	Pois-chiches en salade Escalope Viennoise Purée de Légumes Emmental Bio  Laitage 	Salade Betteraves Bio aux œufs durs  Raviolis aux fromages Fromage à la coupe « Fruit » 		 Carottes rappées Bio  Bœuf aux olives   Semoule Bio  Fromage à la coupe Fruit	Salade Western  Hoki au citron  Duo de choux Bio  Fromage à la coupe « Label »  Mousse au chocolat 
Du 17/01/22 au 23/01/22	Menu Petit Montagnard Salade d'endives au miel La Tartiflette des Alpes Tomme des Pyrénées Chausson aux Pommes	Taboulé Quenelle à la Romaine Brocolis vapeur Fromage à la coupe Fruit Bio 		Coleslaw  Colin à la Provençale  Pâtes Bio  Rondelé aux noix  Liégeois	Quinoa en vinaigrette  Nugget's de blé  Épinards à la crème Fromage à la coupe « Label »  « Fruit » 
Du 24/01/22 au 30/01/22	Feuilleté au fromage  Rôti de porc à la Moutarde Haricots verts Bio persillés  Fromage à la coupe  Ananas au sirop	Salade Crudi-Mozza  Spaghetti Bio  à la Bolognaise  (emmental rapé) Panna Cotta aux fruit rouges		Salade de blé aux petits légumes  Omelette roulée  et choux fleur Bio  Petit suisse  Fruits	Salade Antillaise  Colombo de Poisson  Riz Bio  Fromage à la coupe « Label »  « Clémentine » 
Du 31/01/22 au 06/02/22	Duo de lentilles Bio en salade  Lasagnes aux légumes Fromage à la coupe « Label »  Île Flottante	Croque-Monsieur  Cabillaud rôti  Poêlée de légumes à la Provençale Chanteneige Laitage Bio 		Salade de pomme de terre Saucisses aux herbes  Petit pois et carottes Bio  Fromage  Compote Bio 	Salade fromagère Cuisse de poulet rôtie Blé Bio aux petit légumes  Fromage à la coupe Yaourt Bio 

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"

