















Semaine du lundi 06 au vendredi 10 janvier 2025

lundi 6 janvier	mardi 07 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
	Pâté de campagne Label Rouge & Cornichons 	Salade iceberg sauce vinaigrette à l'échalote	Cake olives et fromage du Chef
Sauté de poulet Région sauce champignons 	Oeufs durs sauce mayonnaise		
Filet de colin d'Alaska MSC sauce champignons 	Poisson blanc meunière MSC 	Curry de carottes et pois chiche	Boulettes au boeuf sauce tomate 
Blé CE2 pilaf 	Epinard béchamel	Riz bio 	Boulettes végétales sauce tomate
Yaourt nature bio 			Semoule bio 
Kiwi bio 	Crème dessert HVE vanille de la ferme chambon 	Galette des rois	Poire

Toutes nos béchamels, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Cizeron.

Toutes nos viandes sont nés, élevés et abattu en FRANCE.

Produits BIO 

Pêche durable 








Produits labellisés 

Produits régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Semaine du lundi 13 au vendredi 17 janvier 2025

lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
Céleri râpé vinaigrette façon cocktail	Salade de pommes de terre Bio et maïs sauce vinaigrette 	Salade de riz bio aux oeufs 	Chou rouge râpé vinaigrette
Gratin de gnocchis à la provençale	Paupiette de veau FR sauce moutarde 	Filet de lieu noir MSC sauce à l'oseille 	Jambon blanc Label Rouge 
	Omelette au fromage		Poisson MSC froid mayonnaise 
	Carottes CE2 persillées 	Brocolis braisés	Macaronis Bio 
Edam bio 	Yaourt HVE aromatisé fruits des bois de la ferme des Aiguées 		
Orange Bio 		Banane bio 	Compote fraîche de pomme bio au speculoos du chef 

Toutes nos béchamels, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Cizeron.

Toutes nos viandes sont nés, élevés et abattu en FRANCE.



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Semaine du lundi 20 au vendredi 24 janvier 2025

lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	jeudi 23 janvier	MENU ORANGE vendredi 24 janvier 
Crêpe au fromage	Betteraves Bio sauce vinaigrette à l'échalote 	Mélange de torsades Bio et cornichons 	Mélange de carotte et chou Bio râpé 
Rôti de dinde FR sauce aux olives 	Riz Bio, potiron et emmental Bio façon risotto 	Beignet de calamars	Emincé de filet de poulet FR sauce cumin 
Filet de colin d'Alaska MSC sauce aux olives 			Emincé végétal de pois Bio sauce cumin 
Chou-fleur CE2 béchamel 	Petit-beurre Bio 	Petit pois	Purée de pommes de terre et butternut
Poire	Mousse au chocolat au lait	Kiwi bio 	Mimolette
			Tarte à la patate douce et caramel du chef

Toutes nos béchamels, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Cizeron.

Toutes nos viandes sont nés, élevés et abattu en FRANCE.



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Semaine du lundi 27 au vendredi 31 janvier 2025

	lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
		Salade iceberg sauce vinaigrette balsamique	Potage de potiron Région et croûtons du Chef	
Quenelle nature région sauce tomate	Gratin de pomme de terre aux lardons de porc façon tartiflette	Gratin de pommes de terre au fromage façon tartiflette	Steak haché de boeuf FR sauce barbecue	Poisson pané 100% filet MSC
Haricots verts Bio persillés			Palet végétarien sauce barbecue	
Saint-Nectaire AOP	Yaourt HVE aromatisé abricot de la ferme des Aiguées		Pommes de terre rissolées	Epinards béchamel
Pomme région	Orange bio		Crêpe au chocolat	Vache qui rit bio
				Compote pomme Bio coing du chef

Toutes nos béchamels, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Cizeron.












Toutes nos viandes sont nés, élevés et abbatu en FRANCE.



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Semaine du lundi 03 au vendredi 07 février 2025

lundi 3 février	mardi 04 février	jeudi 06 février 	vendredi 07 février
Salade de haricots verts bio au thon sauce vinaigrette 		Salade Iceberg sauce vinaigrette	Pizza au fromage
Boulette au boeuf sauce moutarde 	Filet de merlu MSC sauce ciboulette	Pain pita, Lamettes Kebab & sauce blanche 	Omelette (oeuf bio) du Chef (sans fromage) 
Boulettes végétales sauce moutarde		Pain pita, Falafels pois chiche bio et sauce blanche 	
Macaronis bio 	Carottes Vichy	Potatoes	Chou-fleur CE2 persillé 
	Bournette de Vercors Région 	Gouda bio 	Fromage blanc individuel
Poire	Crème dessert HVE chocolat de la ferme Chambon 	Milkshake à la vanille	

Toutes nos béchamel, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Cizeron.

Toutes nos viandes sont nés, élevés et abattu en FRANCE.



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Semaine du lundi 10 au vendredi 14 février 2025

lundi 10 février	mardi 11 février	jeudi 13 février	vendredi 14 février
Salade de chou rouge vinaigrette		Salade verte sauce vinaigrette	
Chili sin carne	Sauté de porc FR au jus 	Lasagne à la bolognaise du Chef 	Dos de colin d'Alaska MSC sauce dieppoise 
	Filet de merlu MSC sauce tomate 	Lasagne à l'égréné végétal	
Riz bio 	Julienne de légume 		Brocolis CE2 béchamel 
	Yaourt nature bio 	Fourme de montbrison région 	Suisse sucré
Ananas	Eclair au chocolat	Compote pomme bio vanille du chef 	Chocolat Barre

Toutes nos béchamels, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Cizeron.

Toutes nos viandes sont nés, élevés et abattu en FRANCE.



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Semaine du lundi 17 au vendredi 21 février 2025

lundi 17 février	mardi 18 février	jeudi 20 février	vendredi 21 février
Betteraves Bio sauce vinaigrette 			Endives vinaigrette miel et balsamique
Saucisse Région 	Curry de poisson et carottes 	Perles de féculents / légumes secs SANTALIM (région) 	Sauté de boeuf région façon carbonade 
Saucisse végétale			Filet de merlu MSC façon carbonade 
Ecrasé pomme de terre du Chef	Riz bio 	Brunoise de légumes au bouillon	Semoule Bio 
Le rond HVE de la ferme des Ayguées 	Yaourt aromatisée fraise HVE de la ferme des Ayguées 	Cantal AOP 	
	Poire bio 	Gâteau pomme cannelle du Chef	Orange bio 

Toutes nos béchamels, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Cizeron.

Toutes nos viandes sont nés, élevés et abattu en FRANCE.

Produits Bio

Produits Pêche Durable

Produits Labellisés

ionaux

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.