

Légende	Poisson frais "le Poisson livreur"		Produit Bio 
	Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP)		
	Produit Local		

**lundi 3 janvier 2022**

CAROTTES RÂPÉES

CURRY DE LENTILLES

RIZ DE CAMARGUE IGP 

SAINT NECTAIRE AOP 

LIÉGEOIS À LA VANILLE

**mardi 4 janvier 2022**

FEUILLETÉ AU FROMAGE

FILET DE POULET

PURÉE DE CÉLERI

FROMAGE DE CHÈVRE

FRUIT DE SAISON

**jeudi 6 janvier 2022**

CHOU BLANC VINAIGRETTE

SAUTÉ DE VEAU "Local" SAUCE FORESTIÈRE 

CAROTTES BRAISÉES

YAOURT NATURE "Local" 

GALETTE DES ROIS 

**vendredi 7 janvier 2022**

POTAGE DE LÉGUMES

FILET DE POISSON FRAIS SAUCE AURORE 

POMMES DE TERRE SAUTÉES

CANTAL AOP 

FRUIT DE SAISON

*Toute l'équipe vous souhaite un bon Appétit*

*Retrouvez la recette du mois  
sur votre  
Soyons Complice*

Nos préparations culinaires sont cuisinées par les chefs



avec une majorité de produits frais



**Légende**

Poisson frais  
"le Poisson livreur"  **Produit Bio** 

Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP) 

Produit Local 

**lundi 10 janvier 2022**

POMELOS

SAUTÉ DE DINDE SAUCE CHASSEUR

POÊLÉE DE LÉGUMES

FOURME D'AMBERT AOP 

RIZ AU LAIT

**mardi 11 janvier 2022**

BETTERAVES BIO À L'ÉCHALOTE 

QUICHE AU FROMAGE BIO 

SALADE VERTE BIO 

FROMAGE BLANC LOCAL BIO 

BANANE BIO 

**jeudi 13 janvier 2022**

COLESLAW

SAUTÉ DE BOEUF "Local" FAÇON  
CARBONADE 

FRITES

CAMEMBERT

COMPOTE

**vendredi 14 janvier 2022**

SALADE DE POMMES DE TERRE

POISSON MEUNIÈRE

ÉPINARDS À LA CRÈME

YAOURT AROMATISÉ

FRUIT DE SAISON

*Toute l'équipe vous souhaite un bon Appétit*

*Retrouvez la recette du mois  
sur votre  
Soyons Complice*

Nos préparations culinaires sont cuisinées par les chefs



avec une majorité de produits frais



**Légende**

Poisson frais  
"le Poisson livreur"  **Produit Bio** 

Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP) 

Produit Local 

**lundi 17 janvier 2022**

SALADE DE RIZ

OMELETTE

PETITS POIS

CANTAL AOP 

FRUIT DE SAISON

**mardi 18 janvier 2022**

CHOU ROUGE AUX POMMES

RÔTI DE BOEUF

PURÉE DE POMMES DE TERRE

VACHE QUI RIT

ENTREMETS VANILLE

**jeudi 20 janvier 2022**

CAROTTES À L'ORANGE

TAJINE DE POULET

SEMOULE AUX LÉGUMES

TOMME BLANCHE

FRUIT DE SAISON

**vendredi 21 janvier 2022**

ROSETTE

FILET DE POISSON FRAIS À LA BORDELAISE 

HARICOTS VERTS BIO

PETIT SUISSE NATURE

DONUT

*Toute l'équipe vous souhaite un bon Appétit*

*Retrouvez la recette du mois  
sur votre  
Soyons Complice*

Nos préparations culinaires sont cuisinées par les chefs



avec une majorité de produits frais



**Légende**

Poisson frais  
"le Poisson livreur"  **Produit Bio** 

Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP) 

Produit Local 

**lundi 24 janvier 2022**

BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 

DHAL DE LENTILLES CORAIL

BOULGOUR

FOURME D'AMBERT AOP 

FRUIT DE SAISON

**mardi 25 janvier 2022**

CÉLERI RÉMOULADE

NAVARIN D'AGNEAU

CAROTTES BRAISÉES

YAOURT NATURE

MOELLEUX AU CHOCOLAT

**jeudi 27 janvier 2022**

POTAGE DE LÉGUMES

TARTIFLETTE

SALADE VERTE

BRIE

COMPOTE

**vendredi 28 janvier 2022**

OEUF MAYONNAISE

FILET DE SAUMON À L'OSEILLE

GRATIN DE CHOU-FLEUR

SAINT PAULIN


GÂTEAU DES ANNIVERSAIRES

*Toute l'équipe vous souhaite un bon Appétit*

*Retrouvez la recette du mois  
sur votre  
Soyons Complice*

Nos préparations culinaires sont cuisinées par les chefs



avec une majorité de produits frais 



**Légende**

Poisson frais  
"Le Poisson livreur"  **Produit Bio** 

**Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP)** 

**Produit Local** 



**lundi 31 janvier 2022**

SALADE DE BLÉ

SAUCISSE "Locale" 

CHOU VERT BRAISÉ

CAMEMBERT

FRUIT DE SAISON

**mardi 1 février 2022**

CAROTTES RÂPÉES

GALETTE DE POIS CASSÉS ET POTIRON  
(COCOON AND COOKING)

COQUILLETES

SAINT NECTAIRE AOP 

LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

**jeudi 3 février 2022**

RILLETTE

SAUTÉ DE BOEUF "Local" BOURGUIGNON 

HARICOTS BEURRE

FROMAGE BLANC NATURE "Local" 

CRÊPE CHANDELEUR



**vendredi 4 février 2022**

POTAGE DE LÉGUMES

LIEU NOIR AU BEURRE BLANC

POMMES DE TERRE

TOMME DE MONTAGNE

FRUIT DE SAISON

*Toute l'équipe vous souhaite un bon Appétit*

*Retrouvez la recette du mois  
sur votre  
Soyons Complice*

Nos préparations culinaires sont cuisinées par les chefs



avec une majorité de produits frais



Légende	Poisson frais "le Poisson livreur"		Produit Bio 
	Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP)		
	Produit Local		

**lundi 7 février 2022**

POIREAUX VINAIGRETTE

CÔTE DE PORC "Local" SAUCE CHARCUTIÈRE 

PURÉE DE POTIRON

CANTAL AOP 

SEMOULE AU LAIT CARAMÉLISÉ

**mardi 8 février 2022**

CRÊPE AU FROMAGE

SAUTÉ DE VEAU "Local" MARENGO 

RIZ DE CAMARGUE IGP 

COULOMMIERS

FRUIT DE SAISON

**jeudi 10 février 2022**

SALADE COMPOSÉE

LASAGNES RICOTTA/ÉPINARDS

CHÈVRE

BANANE

**vendredi 11 février 2022**

POMELOS

POISSON PANÉ

DUO CHOU-FLEUR ET CHOU ROMANESCO

YAOURT NATURE

ROULÉ À LA CONFITURE

Retrouvez la recette du mois  
sur votre  
Soyons Complice

*Toute l'équipe vous souhaite un bon Appétit*

Nos préparations culinaires sont cuisinées par les chefs



avec une majorité de produits frais 