





















































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  <b>St Môret Bio</b>  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 <b>Carottes Fondantes Bio</b>  Fromage à la coupe « Fruit » 
Du 10/01/22 au 16/01/22	Pois-chiches en salade Escalope Viennoise Purée de Légumes <b>Emmental Bio</b>  Laitage	Salade <b>Betteraves Bio</b> aux  œufs durs Raviolis aux fromages Fromage à la coupe « Fruit » 		 <b>Carottes rappées Bio</b> Bœuf aux olives   <b>Semoule Bio</b> Fromage à la coupe Fruit	Salade Western Hoki au citron   Duo de <b>choux Bio</b> Fromage à la coupe « Label »  Mousse au chocolat
Du 17/01/22 au 23/01/22	<b>Menu Petit Montagnard</b> 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 <b>Fruit Bio</b> 		Coleslaw Colin à la Provençale  <b>Pâtes Bio</b>  Rondelé aux noix Liégeois	<b>Quinoa en vinaigrette</b>  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 <b>Haricots verts Bio persillés</b> Fromage à la coupe  Ananas au sirop	Salade Crudi-Mozza  <b>Spaghetti Bio</b> à la Bolognaise  (emmental rapé) Panna Cotta aux fruit rouges		Salade de blé aux petits légumes Omelette roulée  et <b>choux fleur Bio</b>  Petit suisse Fruits 	Salade Antillaise Colombo de Poisson   <b>Riz Bio</b> Fromage à la coupe « Label » « Clémentine » 
Du 31/01/22 au 06/02/22	<b>Duo de lentilles Bio en salade</b>  Lasagnes aux légumes Fromage à la coupe « Label »  Île Flottante	Croque-Monsieur  Cabillaud rôti Poêlée de légumes à la Provençale Chanteneige <b>Laitage Bio</b> 		Salade de pomme de terre Saucisses aux herbes  Petit pois et <b>carottes Bio</b>  Fromage <b>Compote Bio</b> 	Salade fromagère Cuisse de poulet rôtie <b>Blé Bio</b> aux petit légumes  Fromage à la coupe <b>Yaourt Bio</b> 

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"