



Lundi 3 janvier	Mardi 4 janvier	Jeudi 6 janvier	Vendredi 7 janvier
<p>Céleri rémoulade aux noix</p> <p>—</p> <p>Salade d'endives aux agrumes et graines de courge</p> <p>—</p> <p>Velouté de céleris et panais au lait de coco</p>	<p>Cake salé «olives, basilic, tomates, mozzarella</p> <p>—</p> <p>Quiche poireaux, emmental</p> <p>—</p> <p>Pizza montagnarde</p>	<p>Avocat Gourmand</p> <p>—</p> <p>Salade de lentilles du puy</p> <p>—</p> <p>Salade de pommes granny, ananas et raisins au curry</p>	<p>Velouté d'artichauts à la crème</p> <p>—</p> <p>Salade de concombres et amandes au basilic</p> <p>—</p> <p>Macédoine de légumes mimosa</p>
<p>Steack haché végétal «blé, pois et betterave» Haut de France, jardinière de légumes</p>	<p>Blanc de dinde façon poule au pot «carottes, poireaux, céleris, navets, panais», sauce suprême et riz pilaf</p> 	<p>Tajine d'agneau d'Irlande aux abricots et amandes, miel, carottes et courgettes, semoule aux épices</p>	<p>Aiguillettes de cabillaud sauce tartare, tempura de légumes et mélange de céréales</p> 
<p>Fruits bios "bananes et pommes"</p> <p>—</p> <p>Clémentines, kiwi et poires</p> <p>—</p> <p>Yaourts au choix</p>	<p>Buffet de fromages affinés AOP</p> <p>—</p> <p>Fruits de saison bios</p>	<p>Pêche façon framboisine</p> <p>—</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>—</p> <p>Yaourts au choix</p> <p>—</p> <p>Fruits de saison bios</p>	<p>Galette des Rois</p> 

les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement



Les Viandes de France



Les labels de qualité  
Label Rouge, Appellation Origin Protégée, Indication Géographique Protégée, Spécialité Traditionnelle Garantie