





















































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"