

Lundi 6 Janvier	Mardi 7 Janvier	Mercredi 8 Janvier	Jeudi 9 Janvier	Vendredi 10 Janvier
<b>Coleslaw</b>	Taboulé Macédoine mayonnaise	Salade verte Duo de choux en vinaigrette	Salade de pommes de terre aux crudités Salade de pois chiches	Endives aux dés de brebis Salade de crudités aux dés de brebis (salade, carottes, maïs)
<b>Raviolis de bœuf</b> sauce tomate	Nuggets de dinde Moulinés d'épinards	Filet de colin sauce citron Blé	Bœuf (sauté de bœuf) Carottes à l'huile d'olive	Chili de haricots rouges <b>Riz</b>
<b>Coulommiers à la coupe</b>	Cantafrais <b>Pont l'évêque à la coupe</b>	Tartare Gouda	<b>Saint Nectaire</b> Petit moulé ail et fines herbes	
<b>Yaourt aromatisé</b>	Fruit de saison au choix	Compote de fruits au choix	<b>Brioche des Rois à la fleur d'oranger</b>	Crème dessert chocolat Mousse au chocolat
Lundi 13 Janvier	Mardi 14 Janvier	Mercredi 15 Janvier	Jeudi 16 Janvier	Vendredi 17 Janvier
Pâté de campagne Rosette Veau basquaise (émincé de veau) Semoule	Salade de farfalles parisienne Salade mexicaine Boulettes de soja au curry Haricots verts à l'huile d'olive	Carottes râpées Feuilles d'épinards en salade Steak haché au jus Frites	Salade verte Pamplemousse Jambon blanc Purée de pommes de terre	<b>Quiche aux blettes maison</b> Beignets de calamars Poêlée hivernale (Brocolis, Champignons, Haricots verts, Poivrons rouges, Oignons) Chantailou Emmental à la coupe Liégeois vanille Crème dessert vanille
Petit suisse aromatisé Petit suisse sucré Fruit de saison au choix	Port Salut Chanteneige Compote de fruits au choix	Camembert Fromage fouetté <b>Brioche des Rois à la fleur d'oranger</b>	Samos Saint Paulin Fruit de saison au choix	
Lundi 20 Janvier	Mardi 21 Janvier	Mercredi 22 Janvier	Jeudi 23 Janvier	Vendredi 24 Janvier
Carottes râpées Salade verte Escalope de poulet aux herbes Pommes de terre boulangère Navette	<b>Maïs aux crudités</b> <b>Omelette</b> <b>Petits pois</b> <b>Bûche de chèvre à la coupe</b>	Salade de crudités et dés d'emmental (salade, choux rouges, maïs) Choux blanc et dés d'emmental Bœuf à la parisienne Coquillettes	<b>Chou chinois</b> <b>Jus de pomme</b> <b>Emincé de porc au caramel</b> <b>Riz</b> <b>Yaourt sucré</b> <b>Ananas au sirop</b>	<b>Clafoutis aux brocolis maison</b> Filet colin meunière et citron Purée de potiron Cabrette Tomme blanche Fruit de saison au choix
Fromage blanc sucré Fromage blanc aromatisé	<b>Poire</b>	Mousse au chocolat Flan chocolat		
Lundi 27 Janvier	Mardi 28 Janvier	Mercredi 29 Janvier	Jeudi 30 Janvier	Vendredi 31 Janvier
Betteraves vinaigrette Céleri rémoulade Potée à la tarbaise (Saucisse de Toulouse et haricots blancs à la tomate)	Laitue Mélange de crudités (salade, choux blancs, radis) Gardianne de taureau Pommes de terre rissolées	Crêpe au fromage Rôti de dinde Carottes à l'huile d'olive Saint Paulin Vache picon	Salade kouki aux dés de gouda Endives aux dés de gouda Quenelles sauce tomate Poêlée d'Hiver (Pommes de terre, Haricots romano, Champignons)	Salade de crudités (batavia, céleri, choux blancs, carottes) Pamplemousse Merlu sauce normande Tortis Fromage fouetté <b>Saint Marcellin à la coupe</b> Crème renversée Flan au caramel
<b>Cantal</b> Cotentin Fruit de saison au choix	Saint Bricet Brie à la coupe Compote de fruits au choix	Fruit de saison au choix	<b>Tarte aux marrons maison</b>	

**NOS APPROVISIONNEMENTS**

- Nos Viandes :**  
100% de nos viandes sont françaises  
• Bœuf  
• Veau  
• Porc  
Océanie - Rhône-Alpes
- Nos féculents :**  
- Raviolis BIO du Vauduse  
- 100% de riz de Camargue IGP
- Nos pâtes :**  
- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français  
- Pâtes Torti BIO de Savoie

- Nos poissons issus de la pêche durable :**  
- Colin (brochette, cube, cœur, filet)  
- Merlu (cœur, portion) - Cabillaud  
- Hoki (filet)  
- Limande  
Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.
- Les légumes issus de l'agriculture durable :** (a minima)  
- Haricots verts - Epinards  
- Haricots beurre - Petits pois
- Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés**  
Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont : carotte, courgette, poliron, courge, potimarron...
- Nos compotes sont fabriquées localement** (Vaucluse); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux

**L'ACTUALITE DU MOIS**

- Ingrédients :**
- 1 pâte brisée
  - 175 gr de crème de marrons
  - 100 ml lait
  - 3 œufs
  - 50 gr de sucre semoule
  - 200 ml crème fraîche

**TARTE AUX MARRONS**

- Recette**
1. Préchauffer le four à 170°C
  2. Préparer l'appareil :
    - Blanchir les œufs entiers et le sucre
    - Ajouter la crème et le lait, bien mélanger
    - Ajouter la crème de marrons petit à petit sans cesser de mélanger
  3. Beurrer et fariner le moule à tarte puis disposer la pâte brisée dans le plat
  4. Verser l'appareil sur la pâte
  5. Mettre au four à 170°C pendant 45 minutes