

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Période du 6 janvier au 10 janvier	<p>Friand au fromage Emincé de poulet sauce jumbalaya Haricots verts à l'ail Emmental Flan nappé au caramel</p>	<p>BIO LE JOUR DU Végé Chou rouge râpé bio Vinaigrette nature Pennes bio et achard de légumes et emmental râpé Compote pommes fraises bio</p>	<p>Mâche et betteraves <i>Vinaigrette du terroir</i> Boulettes d'agneau sauce tajine Semoule et légumes couscous Yaourt aromatisé Ananas au sirop</p>	<p>Gourmande Galette Salade d'endives pommes et noix au caramel Rôti de porc et jus Rôti de dinde et jus Carottes aux saveurs du soleil Petit moulé ail et fines herbes Brioche des rois</p>	<p>Salade coleslaw Brandade de poisson Fromage blanc sucré Clémentine IGP de Corse</p>
Période du 13 janvier au 17 janvier	<p>BIO LE JOUR DU Végé Salade de papillons bio au pesto Croq veggie fromage Courgettes bio à l'ail Petit suisse aux fruits bio Poire ronde bio</p>	<p>Salade farandole <i>Vinaigrette nature</i> Chipolatas <i>Saucisse pure volaille</i> Lentilles à la paysanne Fromage fondu Président Compote de pomme</p>	<p>Salade anglaise au cheddar Escalope de veau hachée Tian de légumes Fromage blanc à la framboise et brisures d'oréos</p>	<p>Animation Agrumes Corse Carottes râpées Vinaigrette aux agrumes Sauté de boeuf à l'orange Petit pois au jus Yaourt nature sucré Cake au citron</p>	<p>Rosette et cornichons <i>Roulade de volaille</i> Médailillon de merlu à la provençale Blé aux petits légumes Camembert Clémentine IGP de Corse</p>
Période du 20 janvier au 24 janvier	<p>LE JOUR DU Végé Pizza au fromage Omelette aux fines herbes Poêlée de légumes Tomme noire Pomme rouge</p>	<p>Céleri rémoulade Sauté de porc sauce bobotie <i>Sauté de dinde sauce bobotie</i> Semoule Brie Liégeois à la vanille</p>	<p>Blé à la parisienne Escalope de dinde curry Gratin de chou-fleur Petit suisse sucré Poire</p>	<p>Trio de crudités <i>Vinaigrette à la ciboulette</i> Rôti de bœuf Pommes noisettes Fraidou Kiwi</p>	<p>Salade verte à l'emmental <i>Vinaigrette échalotte</i> Hoki sauce fromage frais Recette Ducasse Riz aux petits légumes Yaourt aromatisé Salade Arlequin</p>
Période du 27 janvier au 31 janvier	<p>Radis râpé et maïs <i>Vinaigrette à l'ancienne</i> Sauté de boeuf sauce andalouse Boulgour Cotentin nature Compote pomme vanille</p>	<p>LE JOUR DU Végé Oeufs durs mayonnaise Lasagnes aux courgettes Coulommiers Pomme rouge</p>	<p>Salade d'endives <i>Vinaigrette au miel</i> Façon tartiflette aux lardons <i>Façon tartiflette à la dinde</i> Yaourt nature sucré Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Nouvel an chinois Salade chinoise Emincé de poulet brune asie Carottes à la coriandre Ananas & chantilly</p>	<p>Salade de betteraves <i>Vinaigrette aux agrumes</i> Colin poêlé Polenta sauce tomate Petit suisse sucré Clémentine IGP de Corse</p>



Menu végétarien



Label Verger Eco Responsable



MSC Pêche durable



Indication géographie protégée



Recette maison



Produit issu de l'agriculture biologique

Menus sous réserve d'approvisionnement

LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin	
Période du 6 janvier au 12 janvier		Elémentaires					LE LUC EN PROVENCE - Ecole Jean Moulin									
lun 6 janvier	Friand au fromage	X	X	X												
	Emincé de poulet sauce jumbalaya	X								X	X					
	Haricots verts à l'ail															
	Emmental	X														
	Flan nappé au caramel	X														
	Barquette alu															
mar 7 janvier	Chou rouge râpé bio vinaigrette															
	Pennes BIO et achard de légumes		X													
	Compote de pommes fraises bio															
	Emmental râpé	X														
	Vinaigrette					X							X			
mer 8 janvier	Mâche et betteraves															
	Boulettes d'agneau sauce tajine	X	X			X				X						
	Semoule		X													
	Légumes couscous	X									X		X			
	Yaourt aromatisé	X														
	Ananas au sirop															
	Bouillon couscous	X											X			
	Vinaigrette terroir					X							X			
jeu 9 janvier	Salade endive pomme caramel noix					X	X									
	Rôti de porc et jus	X				X										
	Rôti de dinde et jus	X				X										
	Carottes aux saveurs du soleil															
	Petit moulé ail et fines herbes	X														
	Galette des rois à la pommes		X	X			X									
ven 10 janvier	Radis et beurre	X														
	Brandade de poisson "maison"	X			X	X										
	Fromage blanc sucré	X														
	Clémentines IGP de Corse															

LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin	
Période du 13 janvier au 19 janvier		Elémentaires					LE LUC EN PROVENCE - Ecole Jean Moulin									
lun 13 janvier	Salade de papillons bio au pesto		X													
	Croq veggio fromage	X	X	X												
	Courgettes bio à l'ail															
	Petit suisse aux fruits bio	X														
	Poire ronde BIO															
	Barquette alu															
mar 14 janvier	Salade farandole															
	Chipolatas															
	Saucisse pure volaille	X											X			
	Lentilles à la paysanne	X									X					
	Fromage fondu Président	X		X												
	Compote de pomme															
	Vinaigrette					X							X			
mer 15 janvier	Salade anglaise au cheddar	X	X			X							X			
	Escalope de veau hachée au jus	X				X										
	Tian de légumes															
	Fromage blanc à la framboise et brisure d'oréo	X	X				X			X						
jeu 16 janvier	Carottes râpées et vinaigrette aux agrumes					X							X			
	Sauté de boeuf à l'orange	X				X										
	Petit pois au jus	X														
	Yaourt nature sucré	X														
	Cake au citron	X	X	X			X									
ven 17 janvier	rosette et cornichons	X				X	X			X			X			
	Roulade de volaille															
	Médaille de merlu à la provençale				X	X										
	Blé aux petits légumes		X													
	Camembert	X														
	Clémentines IGP de Corse															

LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin	
Période du 20 janvier au 26 janvier		Elémentaires					LE LUC EN PROVENCE - Ecole Jean Moulin									
lun 20 janvier	Pizza au fromage	X	X													
	Omelette aux fines herbes			X												
	Poêlée de légumes															
	Tomme noire	X														
	Pommes bicolore															
	Barquette alu															
mar 21 janvier	Céleri rémoulade			X		X					X		X			
	Sauté de porc sauce bobotie	X				X										
	Sauté de dinde sauce bobotie	X				X										
	Semoule		X													
	Brie	X														
	Liégeois à la vanille	X														
mer 22 janvier	Salade de blé à la parisienne		X			X								X		
	Escalope de dinde curry	X														
	Chou-fleur béchamel	X	X													
	Petit suisse sucré	X														
	Poire															
	Emmental râpé	X														
jeu 23 janvier	Trio crudités										X					
	Rôti de bœuf															
	Pommes noisettes															
	Fraidou	X														
	Kiwi															
	Barquette alu															
	Vinaigrette traditionnelle à la ciboulette					X							X			
ven 24 janvier	Salade suisse	X														
	Hoki sauce fromage frais	X			X											
	Riz aux petits légumes															
	Yaourt aromatisé	X														
	Salade Arlequin															
	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote					X							X			

LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 27 janvier au 2 février		Elémentaires													
		LE LUC EN PROVENCE - Ecole Jean Moulin													
lun 27 janvier	Radis râpé et maïs														
	Sauté de boeuf sauce andalouse	X				X									
	Boulgour		X												
	Cotentin nature	X													
	Compote de pomme à la vanille														
	Vinaigrette maison à la moutarde à l'ancienne					X							X		
mar 28 janvier	Oeufs durs mayonnaise			X		X							X		
	Lasagnes aux courgettes	X	X												
	Coulommiers	X													
	Pommes rouge														
mer 29 janvier	Endives vinaigrette														
	Façon tartiflette aux lardons	X	X			X									
	Façon tartiflette à la dinde	X	X			X									
	Yaourt nature sucré	X													
	Cocktail de fruits au sirop														
	Vinaigrette traditionnelle au miel					X							X		
jeu 30 janvier	Salade chinoise		X			X				X			X		
	Emincé de poulet sauce brune asie	X	X			X				X					
	Carottes à la coriandre														
	Ananas														
	Chantilly en bombe	X													
ven 31 janvier	Salade de betteraves vinaigrette aux agrumes					X							X		
	Colin poêlé	X	X		X										
	Polenta, nappée de sauce tomate	X													