



Du 5 au 9 janvier

EGalim

- Batavia (sauce vinaigre balsamique) ●●●●
- Flageolets ●●●●
- Haricots au beurre et pommes de terre ●●●●
- Galette des Rois ●●●●

- Omelette nature ●●●●
- Purée de brocolis ●●●●
- Mini-Ortolan ●●●●
- Pomme ●●●●

- Céleri rémoulade ●●●●
- Blanquette de veau ●●●●
- Flan de potimarron ●●●●
- Carré Ligueil ●●●●
- Mélange de fruits au jus de raisin ●●●●

- Dos de colin (sauce Nantua) ●●●●
- Macaroni ●●●●
- Yaourt vanille au lait entier ●●●●
- Kiwi ●●●●

EGalim

- Choux blancs et carottes ●●●●
- Dahl de lentilles corail ●●●●
- Riz créole ●●●●
- Yaourt à la grecque et sucre de canne ●●●●

Du 12 au 16 janvier

EGalim

- Choux rouges ●●●●
- Tortellini trois couleurs au fromage (sauce crème) ●●●●
- Comté ●●●●
- Compote pomme poire ●●●●

EGalim

- Carottes râpées ●●●●
- Légumes d'hiver façon couscous ●●●●
- Semoule ●●●●
- Yaourt nature de brebis et sucre de canne ●●●●

- Batavia et vinaigrette (sauce moutarde à l'ancienne) ●●●●
- Brandade de poisson ●●●●
- Tomme blanche ●●●●
- Tartes aux pommes ●●●●

- Sauté de bœuf (sauce pain d'épices) ●●●●
- Blé aux petits légumes ●●●●
- Yaourt brassé abricot sur lit de fraise ●●●●
- Clémentine ●●●●

- Salade d'hiver de pâtes ●●●●
- Blanc de poulet (sauce Gaston Gérard) ●●●●
- Epinards ●●●●
- Poire ●●●●

Du 19 au 23 janvier

EGalim

- Choux blancs ●●●●
- Chili aux haricots rouges et légumes d'hiver ●●●●
- Riz pilaf ●●●●
- Petit nova aromatisé ●●●●

EGalim

- Batavia et vinaigrette maison ●●●●
- Gratin de pommes de terre ●●●●
- Tartare ail et fines herbes ●●●●
- Pomme ●●●●

- Salade milanaise d'hiver ●●●●
- Navarin d'agneau ●●●●
- Poêlée de légumes d'hiver ●●●●
- Fromage en portion ●●●●
- Orange ●●●●

- Filet meunière de poisson blanc ●●●●
- Flan de carottes ●●●●
- Saint-Nectaire ●●●●
- Salade de fruits exotiques au jus de passion et framboise ●●●●

- Céleri rémoulade ●●●●
- Œuf poché (sauce milanaise) ●●●●
- Haricots verts ●●●●
- Crème Vanille ●●●●

Du 26 au 30 janvier

EGalim

- Paleron (sauce paprika) ●●●●
- Frites ●●●●
- Saint-Paulin ●●●●
- Crème dessert au chocolat ●●●●

- Choux rouges et carottes aux agrumes ●●●●
- Pois chiches (sauce tomate) ●●●●
- Coquillettes ●●●●
- Faisselle et sucre de canne complet ●●●●

- Potage de légumes ●●●●
- Tarte aux fromages ●●●●
- Batavia au vinaigre balsamique ●●●●
- Gouda ●●●●
- Kiwi ●●●●

- Carottes râpées ●●●●
- Saucisse de Francfort (porc) ou saucisse végétale ●●●●
- Chou et pommes de terre ●●●●
- Yaourt au lait entier et sucre de canne ●●●●

EGalim

- Betteraves rouges et dés de féta ●●●●
- Paëlla revisitée (Riz, petits pois, carottes et oignons) ●●●●
- Cantal ●●●●
- Pomme ●●●●



LOCAL



BIO



AUTRES LABELS EGALIM

(Pêche Durable, AOC, AOP, Label Rouge et Commerce Equitable)

* Pour votre information, nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.



Du 5 au 9 janvier

EGalim

- Batavia (sauce vinaigre balsamique) ●●●
- Flageolets ●●●
- Haricots au beurre et pommes de terre ●●●
- Galette des Rois ●●●

- Omelette nature ●●●
- Purée de brocolis ●●●
- Mini-Ortolan ●●●
- Pomme ●●●

- Céleri rémoulade ●●●
- Pois chiches à la tomate ●●●
- Flan de potimarron ●●●
- Carré Ligueil ●●●
- Mélange de fruits au jus de raisin ●●●

- Dos de colin (sauce Nantua) ●●●
- Macaroni ●●●
- Yaourt vanille au lait entier ●●●
- Kiwi ●●●

EGalim

- Choux blancs et carottes ●●●
- Dahl de lentilles corail ●●●
- Riz créole ●●●
- Yaourt à la grecque et sucre de canne ●●●

Du 12 au 16 janvier

EGalim

- Choux rouges ●●●
- Tortellini trois couleurs au fromage (sauce crème) ●●●
- Comté ●●●
- Compote pomme poire ●●●

EGalim

- Carottes râpées ●●●
- Légumes d'hiver façon couscous ●●●
- Semoule ●●●
- Yaourt nature de brebis et sucre de canne ●●●

- Batavia et vinaigrette (sauce moutarde à l'ancienne) ●●●
- Brandade de poisson ●●●
- Tomme blanche ●●●
- Tartes aux pommes ●●●

- Petits pois au jus ●●●
- Blé aux petits légumes ●●●
- Yaourt brassé abricot sur lit de fraise ●●●
- Clémentine ●●●

- Salade d'hiver de pâtes ●●●
- Emincé végétal (sauce Gaston Gérard) ●●●
- Epinards ●●●
- Poire ●●●

Du 19 au 23 janvier

EGalim

- Choux blancs ●●●
- Chili aux haricots rouges et légumes d'hiver ●●●
- Riz pilaf ●●●
- Petit nova aromatisé ●●●

EGalim

- Batavia et vinaigrette maison ●●●
- Gratin de pommes de terre ●●●
- Tartare ail et fines herbes ●●●
- Pomme ●●●

- Salade milanaise d'hiver ●●●
- Semoule et pois chiches ●●●
- Poêlée de légumes d'hiver ●●●
- Fromage en portion ●●●
- Orange ●●●

- Filet meunière de poisson blanc ●●●
- Flan de carottes ●●●
- Saint-Nectaire ●●●
- Salade de fruits exotiques au jus de passion et framboise ●●●

- Céleri rémoulade ●●●
- Œuf poché (sauce milanaise) ●●●
- Haricots verts ●●●
- Crème Vanille ●●●

Du 26 au 30 janvier

EGalim

- Omelette (sauce tomate) ●●●
- Frites ●●●
- Saint-Paulin ●●●
- Crème dessert au chocolat ●●●

- Choux rouges et carottes aux agrumes ●●●
- Pois chiches (sauce tomate) ●●●
- Coquillettes ●●●
- Faisselle et sucre de canne complet ●●●

- Potage de légumes ●●●
- Tarte aux fromages ●●●
- Batavia au vinaigre balsamique ●●●
- Gouda ●●●
- Kiwi ●●●

- Carottes râpées ●●●
- Saucisse végétale ●●●
- Chou et pommes de terre ●●●
- Yaourt au lait entier et sucre de canne ●●●

EGalim

- Betteraves rouges et dés de féta ●●●
- Paëlla revisitée (Riz, petits pois, carottes et oignons) ●●●
- Cantal ●●●
- Pomme ●●●



janvier-26

P = présence / T= trace



LUNDI 5

[illegible]

MARDI 6

Salade de lentilles / maïs	T		P	P		T						T	
x													
Omelette Bio nature			P									P	
Purée de brocolis (pomme de terre BIO LOC)												P	
Mini-Ortolan®												P	
Pomme LOC	ABSENCE ALLERGENES												

Mercredi 7

[illegible]















Jeudi 8

[illegible]

Vendredi 9

Choux blancs et carottes BIO LOC	T			P		P		T					T	
Salade verte	ABSENCE ALLERGENES													
Dahl de lentilles corail	T													
Riz BIO créole	ABSENCE ALLERGENES													
Yaourt à la grecque BIO et sucre de canne BIO EQUIT													P	
Orange	ABSENCE ALLERGENES													

janvier-26

janvier-26														
P = présence / T= trace														
LUNDI 12														
Choux rouges BIO LOC	T			P		P		T					T	
Cèleri rémoulade	T			T		P		T					T	
Tortellini trois couleurs au fromage sauce creme	P			P		T		T					P	
x														
0														
Comté AOP													P	
Compote pomme poire BIO	ABSENCE ALLERGENES													
MARDI 13														
Carottes râpées BIO LOC	T			P		P		T					T	
Salade verte	ABSENCE ALLERGENES													
Légumes d'hiver BIO LOC façon couscous														
x											P			
Semoule BIO	P							T						
Yaourt nature de brebis BIO sucre de canne BIO EQUIT													P	
Dés de fruits	ABSENCE ALLERGENES													
MERCREDI 14														
Batavia BIO et vinaigrette sauce moutarde à l'ancienne														
Brandade de poisson MSC (pomme de terre BIO LOC)		P											P	
x														
0														
Tomme blanche													P	
Tarte aux pommes BIO	P			T	T								P	T
JEUDI 15														
Betteraves crues râpées	T			P		P		T					T	
Salade endives	ABSENCE ALLERGENES													
Sauté de bœuf HVE sauce pain d'epices	T			T		T		T			T		T	
Petits pois au jus	ABSENCE ALLERGENES													
Blé BIO aux petits légumes BIO LOC	P							T		T				
Yaourt brassé abricot sur lit de fraise BIO LOC													P	
Clémentine BIO	ABSENCE ALLERGENES													
VENDREDI 16														
Salade d'hiver de pâtes BIO	T			P		P		T					T	
Salade de riz	T			T		P		T					T	
Blanc de poulet BBC sauce Gaston Gérard	P	T	T	P		T	T	T			P		T	
Emincé végétal sauce Gaston Gérard	P					T		P					T	T
Cantafras®													P	
Poire LOC	ABSENCE ALLERGENES													

janvier-26

P = présence / T= trace

Gluten	Poissons	Crustacés	Oeufs	Arachides	Mollusques	Mollusques	Soja	Sulfites	Sésame	Céleri	Épinards	Lait	Fruits à coque
													

LUNDI 26

Macedoine de légumes

T

P

P

T

T

Salade de choux

T

T

P

T

T

Paleron sauce paprika

T

T

T

T

T

T

Omelette sauce tomate

P

ABSENCE ALLERGENES

Frites

Saint-Paulin BIO

P

Crème dessert chocolat

P

MARDI 27

Choux rouges et carottes BIO LOC aux agrumes

T

P

P

T

T

Carottes au jus orange

T

T

P

T

T

Dos de lieu noir MSC sauce vache qui rit

T

P

T

T

T

T

T

P

x

Coquillettes BIO

P

P

P

Faisselle et sucre de canne complet BIO EQUIT

P

Poires BIO* en cubes

ABSENCE ALLERGENES

MERCREDI 28

Potage de légumes BIO LOC

T

x

Tarte aux fromages

P

T

T

P

T

T

T

P

x

Batavia BIO au vinaigre balsamique

T

T

P

T

P

T

Gouda BIO

P

Kiwi BIO

ABSENCE ALLERGENES

JEUDI 29

Carottes râpées BIO LOC

T

P

P

T

T

Haricot beurre salade

T

T

P

T

T

Saucisse végétale

P

T

T

ABSENCE ALLERGENES

Chou et pommes de terre BIO LOC

Yaourt au lait entier BIO LOC sucre de canne BIO EQUIT

P

Clémentine BIO

ABSENCE ALLERGENES

VENDREDI 30

Betteraves rouges BIO et dés de féta

T

P

P

T

T

Salade verte

ABSENCE ALLERGENES

Paëlla revistée (Riz BIO, petits pois, carottes et oignons BIO LOC)

T

0

Cantal AOP

P

Pomme LOC

ABSENCE ALLERGENES