



Clos Mater - HIVER

Epiphanie

| lundi 05 janvier | mardi 06 janvier | mercredi 07 janvier | jeudi 08 janvier | vendredi 09 janvier |
|---|--|---------------------|---|-----------------------|
| Cordon bleu | Friand au fromage Sauce Bolognaise végétarienne | | Soupe aux légumes Sauté de porc à la moutarde | Encornet à la sétoise |
| Filet de colin au citron Galette fromagère épinard | | | Filet de hoki MSC à l'aneth Curry de pois chiche | Crêpe au fromage |
| Semoule BIO | Petits pois | | Pomme de terre au four | Gratin de chou-fleur |
| Haricots beurre | Torsade BIO | Emmental | Ratatouille hivernale | Riz |
| Edam | | | | Fromage blanc |
| Compote de pêche | Fromage blanc coulis fruit rouge | | Galette des rois | Fruit de saison |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

SUBSTITUT POUR SANS VIANDE
SUBSTITUT POUR VÉGÉTARIEN



Clos Mater - HIVER

| lundi 12 janvier | mardi 13 janvier | mercredi 14 janvier | jeudi 15 janvier | vendredi 16 janvier |
|------------------------------------|------------------------------------|---------------------|---------------------------|--|
| Boulette à l'agneau sauce oriental | Betteraves BIO vinaigrette | | Oeuf dur mayonnaise | Poisson meunière et son quartier de citron |
| Fricassé de poisson MSC | Sauté de poulet forestière | | Tortelini ricotta épinard | Dahl de lentille corail |
| Quiche au fromage | Filet de colin MSC sauce échalotes | Galette orientale | | |
| Semoule BIO | Potatoes sauce Poutine | Brocolis | Haricot vert | Riz |
| Fondue de poireaux à la crème | | | | Potimarron rôti |
| Brie | | | | Cantal |
| Pêche au sirop | Île flottante | | Gâteau à la poire | Fruit de saison |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

SUBSTITUT POUR SANS VIANDE
SUBSTITUT POUR VÉGÉTARIEN



Clos Mater - HIVER

| lundi 19 janvier | mardi 20 janvier | mercredi 21 janvier | jeudi 22 janvier | vendredi 23 janvier |
|--------------------------------|------------------------|---------------------|--|---|
| Saucisse de Toulouse | Soupe vermicelles | | Salade verte croutons à la vinaigrette | Poisson pané et son quartier de citron |
| Filet de colin à la bordelaise | Falafels sauce blanche | | Escalope viennoise | |
| Saucisse végétarienne | | | Filet de merlu MSC sauce curry | Cordon bleu végétarien |
| Carottes BIO à l'oignon | Coquillettes BIO | | Petit pois | Boulette à la thaï |
| Lentilles | Épinards | | Riz à la créole | Poêlée de légumes Frite |
| Gouda | | | | Yaourt |
| Liégeois | Ananas au sirop | | Quatre quart à la vanille | Banane BIO |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

SUBSTITUT POUR SANS VIANDE
SUBSTITUT POUR VÉGÉTARIEN



Clos Mater - HIVER

| lundi 26 janvier | mardi 27 janvier | mercredi 28 janvier | jeudi 29 janvier | vendredi 30 janvier |
|---|--|-----------------------|----------------------------|--|
| Sauce Carbonara | Salade de lentille | | Betteraves BIO vinaigrette | |
| Beignet de poisson MSC Sauce Arrabiata et râpée d'emmental | Cuisse de poulet Filet de colin MSC sauce curry | Sauce chili sin carne | Omelette | Calamars à la romaine |
| Brocolis | Riz Pilaf tomaté | | Sauce fromagère | Galette mexicaine |
| Penne BIO | Emmental Carottes BIO braisées | Bleu | Gnocchi Butternut rôti | Haricots verts Pomme de terre persillée |
| Compote de pomme | Crème dessert | | Beignet au chocolat | Camembert Fruit de saison |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

SUBSTITUT POUR SANS VIANDE
SUBSTITUT POUR VÉGÉTARIEN