



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>06-janv</b></p> <p>Betterave cube bio Vinaigrette (j,l)</p> <p>Cordon bleu (a,g) Ratatouille Yaourt sucré bio (g) Clémentine bio</p>	<p><b>07-janv</b></p> <p>Carottes râpées bio et locales Vinaigrette (j,l)</p> <p>Farce bolognaise végétale aux pépites Fayo (a,l) à base de légumineuses bio Spaghetti bio au beurre (a,g) Emmental râpé bio (g) Comté AOP (g) Brioche des Rois (a,c)</p>	<p><b>08-janv</b></p> <p>Salade verte Vinaigrette (j,l)</p> <p>Rôti de dinde à l'ail (l)</p> <p>Purée de potimarrons bio et local Emmental bio (g) Orange bio</p>	<p><b>09-janv</b></p> <p>Coleslaw (c,j,l)</p> <p>Daube de bœuf bio de Rhône Alpes (l)</p> <p>Riz bio au beurre (g) Flan vanille (g) Clémentine bio</p>	<p><b>10-janv</b></p> <p>Salade de pois chiche Vinaigrette (j,l)</p> <p>Aiguillettes de colin panées (a,d) Haricots verts bio persillade (g) St Morêt bio (g) Purée pomme/pêche bio</p>
<p><b>13-janv</b></p> <p>Chou chinois au sésame (k) Vinaigrette au miel (j,l)</p> <p>Cuisse de poulet rôti Label Rouge Gratin de courgettes (g) Petit suisse sucré (g) Banane bio</p>	<p><b>14-janv</b></p> <p>Macédoine mayonnaise (c,j,l)</p> <p>Hachis végétal aux pépites Fayo (a,g,i,l) à base de légumineuses bio Camembert bio (g) Clémentine bio</p>	<p><b>15-janv</b></p> <p>Carottes râpées bio et locales Vinaigrette (j,l)</p> <p>Boulettes de bœuf bio sauce chasseur (a,i,l)</p> <p>Gratin de chou fleur bio (g) Orange bio</p>	<p><b>16-janv</b></p> <p>Salade verte Vinaigrette (j,l)</p> <p>Tartiflette au reblochon AOP (g)</p> <p>Vache qui rit bio (g) Mousse au chocolat bio (g)</p>	<p><b>17-janv</b></p> <p>Salade de pâtes au pesto Colin sauce crème ciboulette (d,g,l)</p> <p>Gratin de brocolis bio (g) Babybel bio (g) Pomme bio et locale</p>
<p><b>20-janv</b></p> <p>Salade verte Vinaigrette (j,l)</p> <p>Chipolatas Porc du Ventoux Pommes de terre grenailles Camembert bio (g) Purée pomme/poire bio</p>	<p><b>21-janv</b></p> <p>Salade d'endives aux dès de gruyère (g) Vinaigrette (j,l)</p> <p>Pané blé fromage épinards (a,g) Haricots beurres persillés (g) Fromage blanc bio aromatisé (g)</p>	<p><b>22-janv</b></p> <p>Salade verte Vinaigrette (j,l)</p> <p>Gardianne de taureau de Camargue (l)</p> <p>Riz bio au beurre (g) Cantal jeune AOP (g) Clémentine bio</p>	<p><b>23-janv</b></p> <p>Salade thon/PDT (d) Vinaigrette (j,l)</p> <p>Rôti de porc à l'ail (g,l) Gratin de butternut (g) Liégeois au chocolat bio (g)</p>	<p><b>24-janv</b></p> <p>Radis émincés Vinaigrette (j,l)</p> <p>Colin sauce colombo (d,g,l) Semoule de couscous bio au beurre (a,g) Comté AOP (g) Orange bio</p>
<p><b>27-janv</b></p> <p>Salade verte Vinaigrette (j,l)</p> <p>Sauté de porc BIO au curry (a,i,l) Gratin de chou fleur (g) Yaourt nature bio (g) Sucre dosette</p>	<p><b>28-janv</b></p> <p>Salade Chou rouge/carottes bio Vinaigrette (j,l)</p> <p>Dahl de lentilles corail bio Riz bio au beurre (g) Mini roitelet (g) Clémentine bio</p>	<p><b>29-janv</b></p> <p><i>Nouvel An Chinois</i></p> <p>Samoussa de légumes (a,f) Sauce aigre douce Sauté de bœuf bio asiatique (a,f) Poêlée chinoise (a,f,k) Litchi au sirop</p>	<p><b>30-janv</b></p> <p>Salade verte Vinaigrette (j,l)</p> <p>Pilon de poulet fermier Label Rouge Potatoes + Ketchup Petit suisse aromatisé bio (g) Purée pomme bio</p>	<p><b>31-janv</b></p> <p><i>Chandeleur !</i></p> <p>Salade de lentilles bio Vinaigrette (j,l)</p> <p>Colin à l'oseille (d,g,l) Gratin d'épinards (g) Chanteneige bio (g) Crêpes bio (a,c,g) + dosette de sucre</p>

Ce menu est susceptible de modifications, en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement.

Légende des allergènes :

a : gluten  
b : crustacés  
c : œufs  
d : poissons

e : arachide  
f : soja  
g : lait  
h : fruits à coque  
i : céleri

j : moutarde  
k : sésame  
l : sulfites  
m : lupin  
n : mollusques



**LEGENDE :**  
Produits BIO  
Produits labellisés  
Viande origine France  
Produits locaux  
Poisson MSC



Menus élaborés par une diététicienne

Agrément : FR 84.003.619