



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

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

Menus élaborés par une diététicienne



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



Agrément : FR 84.003.619