








	Du 8 au 12 Janvier 2018	Du 15 au 19 Janvier 2018	Du 22 au 26 Janvier 2018
LUNDI	Salade verte et fourme d'Ambert Choucroute et sa charcuterie  (Choucroute de poisson) Yaourt nature Compote	Chou rouge râpé vinaigrette Aiguillettes de poulet au jus  Gratin dauphinois <i>Tomme du Chatelard</i> Pomme de la vallée du Rhône	MENU HERBES AROMATIQUES Potage aux orties  Sauté de poulet aux champignons persillés  Purée de patates douces et ciboulette Petit suisse nature Compote
MARDI	Salade de Pdt mimosa Sauté de porc sauce dijonnaise  (Sauté de poulet sauce dijonnaise) Brocolis sautés <i>Yaourt châtaigne</i> Madeleine	MENU BIO Chou-fleur vinaigrette Sauté de bœuf aux olives  Semoule et ratatouille <i>Yaourt de l'Isère</i> <i>Kiwi de chez Massit (38)</i>	Salade de blé provençale Filet de merlu sauce Nantua Chou-fleur béchamel <i>Brique du Vercors</i> <i>Kiwi de chez Massit (38)</i>
JEUDI	MENU ALTERNATIF Salade de lentilles <i>Quenelles de légumes de chez Saint Jean sauce aurore</i> Beignets de courgettes Tomme de montagne <i>Poire de la vallée du Rhône</i> 	MENU BIO Pizza mozzarella Filet de colin sauce agrumes Poêlée de haricots verts et pommes de terre Petits suisse aux fruits <i>Clémentine</i>	Salade de jeunes pousses Mont d'Or chaud et ses pommes de terre Saucisson cuit, Jambon blanc et cornichons (Œufs mimosa) Gâteau maison aux épinards
VENDREDI	 MENU EPIPHANIE Carottes râpées Filet de colin meunière et citron Epinards béchamel Coulommiers Galette des rois	Salade verte Croziflette et sa charcuterie  (Croziflette sans lardon) (Charcuterie de volaille) <i>Bleu du Vercors</i> Mousse au chocolat	Salade paysanne <i>Tagliatelles fraîches de chez Saint Jean à la bolognaise et fromage râpé</i> <i>Tomme blanche d'Auvergne</i> Crème dessert vanille

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements.
(Entre parenthèses : plats sans porc)


Produits locaux, Produits ou mets de saison.
Nouveautés



Volaille d'Origine Française

Porc d'origine Rhône-Alpes 

 Viande de Bœuf d'origine Française

 Veau ou Bœuf de Rhône-Alpes