



	Du 7 au 13 Janvier 2019	Du 14 au 20 Janvier 2019	Du 21 au 27 Janvier 2019
LUNDI	Carottes râpées Filet de Colin Meunière et citron Epinards Béchamel <b>au lait de Quincieux Saint Marcellin</b> Galette des Rois	Betteraves Escalope de poulet au jus Gratin Dauphinois <b>Tomme du Chatelard</b> Mousse au Chocolat	 <b>Menu Allemand</b> Linseneintopf Grünkohl mit pinkel und kartoffeln Joghurt <b>Scharzwälder Keks</b>
MARDI	Salade de pommes de terre bulgare <b>Sauté de porc</b> à la Dijonnaise Beignets de Brocolis Fromage Blanc <b>Pomme</b>	Taboulé <b>Daube de Bœuf</b> aux olives Carottes braisées Yaourt Nature Clémentine	Salade de mâche Filet de merlu sauce Nantua Rapille de pommes de terre <b>Tomme de Domessin Kiwi</b>
MERCREDI	Tarte au thon Cuisse de poulet rôtie Gratin de Poireaux <b>Tomme des Essarts Orange</b>	Céleri Rémoulade Saucisse de Toulouse Lentilles <b>Verchicors</b> Chou à la crème	<b>Rosette de Lyon</b> et Cornichons <b>Quenelles</b> sauce Mornay Flan de potiron Yaourt aux fruits Pomme
JEUDI	<b>MENU ALTERNATIF</b> Velouté de Potiron Chili Sin Carne Riz <b>Fromage blanc de Haute Loire</b> Banane	Pizza aux 4 fromages Haché de colin sauce ciboulette Haricots verts Petit Suisse aux fruits <b>Poire</b>	<b>Cake au fromage</b> <b>Steak haché au jus</b> Jardinière de légumes <b>Yaourt à l'abricot de chez Collet</b> Orange
VENDREDI	Salade verte Lasagne Yaourt nature <b>Compote de la Vallée du Rhône</b>	<b>Menu des P'tits Montagnards</b> Salade verte et <b>noix de Grenoble</b> <b>Croziflette</b> et Charcuterie Œufs à la neige	<b>Salade Bressane</b> <b>Raviolis champignons et ail des ours</b> <b>Brique du Vercors</b> <b>Compote de pommes</b>

# BONNE ANNEE 2019



Nos viandes de porc, de bœuf et de dinde sont d'origine Française.  
Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron  
Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.



**Menu Alternatif** : je remplace les protéines animales par les protéines végétales.

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfités, Lupin, Mollusques.