

lun 02 janv	mar 03 janv	mer 04 janv	jeu 05 janv	ven 06 janv
	Potage de légumes	Pâté de campagne	Carottes râpées	Macédoine mayonnaise
	Lasagnes bolognaise	Sauté de poulet à l'indienne	Potée auvergnate	Dos de colin sauce moules
	Salade verte	Poêlée de légumes	Légumes potée	Riz
	Bûche de chèvre	Vache qui rit	Rondelé nature	Gouda
	Compote Pomme Banane	Mousse au chocolat	Frangipane	Fruit
lun 09 janv	mar 10 janv	mer 11 janv	jeu 12 janv	ven 13 janv
Haricots verts vinaigrette	Riz au surimi	Chou chinois râpé vinaigrette	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette
Emincé de bœuf à la provençale	Cordon bleu de volaille	Steak haché	Parmentier de jambon au potiron	Gratiné de poisson au fromage
Purée	Petits pois	Frites	Salade verte	Torsades
Brie	Petit Suisse	Les frippons	Tome des pyrénées	Vache picon
Crème dessert vanille	Galette beurre	Compote pommes	Fruit	Gâteau coco
lun 16 janv	mar 17 janv	mer 18 janv	jeu 19 janv	ven 20 janv
Céleri rémoulade	Salade de pâtes, Tomate, Œuf	Cake savoyard (Fromage, Oignons, Dés de volaille)		Chou rouge vinaigrette
Boulettes de veau à la lyonnaise	Fondant de porc à la tomate	Pot-au-feu et ses légumes		Poisson pané quartier citron
Semoule	Printanière de légumes	Vache picon		Epinards béchamel
Yaourt nature sucré	Camembert	Compote Poires		St Nectaire
Madeleine	Fruit	Liégeois chocolat		
lun 23 janv	mar 24 janv	mer 25 janv	jeu 26 janv	ven 27 janv
Carottes râpées	Salade de blé aux dés de volaille	Salade incas (Tomates, Radis, Maïs)	Macédoine mayonnaise	Cervelas vinaigrette
Blanquette de volaille	Steak haché sauce bourguignonne	Paupiette de veau au jus	Rôti de dinde sauce fromagère	Dos de lieu grenobloise (sauce crème câpres)
Riz	Gratin de chou-fleur	Coquillettes	Haricots blancs	Carottes persillées
Six de savoie	Carré de Ligueil	Yaourt aromatisé	Fraidou	Bleu d'Auvergne
Flan vanille	Fruit	Boudoirs	Fondant caramel	Fruit

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

PRÉPARATION DE FACON TRADITIONNELLE ET DESSERTS MAISON

CRUDITÉS DE SAISON

NOUVEAUTÉS

FROMAGES A LA COUPE

LES FRUITS CONSOMMÉS AVEC LA PEAU SERONT ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

