



MENU SEMAINE 01

Du 03 au 07 Janvier 2022

Lundi 03 Janvier 2022

Salade de jeunes pousses
Lasagne à la Bolognaise
Yaourt à la Chataigne de
notre Région
Pomme



Mardi 04 Janvier 2022

Salade de lentilles
Pavé de saumon
Gratin de courgettes aux
ravioles
Bleu du Vercors
Kiwi de l'Isère



Jeudi 06 Janvier 2022

Salade endives et noix
Sauté de bœuf aux oignons
Pomme de terre persillée e
l'Ardèche
Yaourt aux fruits
Galette des Rois Gourmande



Vendredi 07 Janvier 2022

Salade verte & maïs
Sauté de poulet au jus
Semoule de blé
Coulomiers
Clémentine



Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Nos viandes de porc, de bœuf et de dinde sont d'origine Française

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.



MENU SEMAINE 02

Du 10 au 14 Janvier 2022

Lundi 10 Janvier 2022

Demi Pamplemousse
Choucroute
& sa charcuterie
Bleu d'Auvergne
Tarte aux pommes



Mardi 11 Janvier 2022

Salade vénitienne
(coquillettes, tomates et petits pois)
Sauté de veau à la Dijonnaise
Beignets de brocolis
Yaourt **BIO** du **Vercors**
Cake à la praline



Jeudi 13 Janvier 2022

Salade Auvergnate
(salade verte & Bleu)
Chili con carne
Riz
Tomme de Montagne
Poire de la Valloire



Vendredi 14 Janvier 2022

Salade de pomme de terre et
ciboulette
Poisson meunière
Epinards en béchamel
au lait d'Isère
Yaourt de la ferme **Désiris**
Salade de fruits



Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Nos viandes de porc, de bœuf et de dinde sont d'origine Française

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.



MENU SEMAINE 03

Du 17 au 21 Janvier 2022

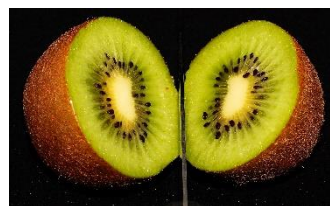
Lundi 17 Janvier 2022

Chou rouge en salade
Sauté de poulet de la
Drôme
Petits pois au jus
Tomme du **Châtelard**, de la
laiterie **Bernard**
Compote de pomme
d'**Anneyron**



Mardi 18 Janvier 2022

Macédoine
Filet de poisson à la provençale
Trio de céréales
Yaourt BIO de l'**Isère**
Kiwi de **Saint Prim HVE**



Jeudi 20 Janvier 2022

Salade verte
Pizza lentilles et fèves
Poêlée de haricots verts &
pomme de terre de chez
Pat'ifol
Petit Suisse aux fruits
Orange



Vendredi 21 Janvier 2022

Carottes râpées
Tartiflette
& sa charcuterie
Tomme de **Quincieu**
Gâteau aux pépites de chocolat
fait par l'Étape Gourmande



faitLe menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Nos viandes de porc, de bœuf et de dinde sont d'origine Française

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.



MENU SEMAINE 04

Du 24 au 28 Janvier 2022

Lundi 24 Janvier 2022

Salade de mâche
& dés de fromage
Sauté de poulet
aux champignons
& Riz pilaf
Petit Suisse sucré
Compote



Mardi 25 Janvier 2022

Taboulé
Cube de merlu,
sauce Nantua
& Chou-fleur sauté
Brique de Gérente
Clémentine



Jeudi 27 Janvier 2022

Salade de jeunes pousses
Saucisson cuit de chez
Carrel
& PDT vapeur d'**Ardèche**
Fromage blanc
Barre d'ananas



Vendredi 28 Janvier 2022

Salade de lentilles
Quenelle de **Saint Jean**,
Sauce tomate
& Poêlée de légumes
Yaourt aux fruits
Pomme



Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Nos viandes de porc, de bœuf et de dinde sont d'origine Française

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.



MENU SEMAINE 05

Du 31 Janvier au 04 février 2022

Lundi 31 Janvier 2022

Pomme de terre mimosa
Sauté de Bœuf **régional**
& Salsifis à la crème
Buchette
Pomme
de la Vallée du Rhône



Mardi 01 Février 2022

« NOUVEL AN CHINOIS »

Salade de chou blanc
Sauté de porc au caramel
& Riz cantonnais
Yaourt nature
Litchis au sirop



Jeudi 03 Février 2022

Salade vénitienne
Filet de poisson pané
& Carottes persillées
Saint Marcellin IGP
Gâteau de Savoie



Vendredi 04 Février 2022

Salade verte
Pizza **BIO** aux 3 fromages
Petits pois aux oignons
Petit Suisse Nature
Banane



Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Nos viandes de porc, de bœuf et de dinde sont d'origine Française

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

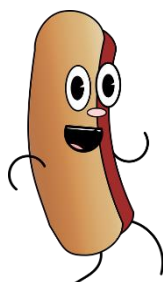


MENU SEMAINE 06

Du 07 au 11 février 2022

Lundi 07 Février 2022

Terrine de légumes
Saucisse de chez **Carrel**
& Gratin dauphinois
Fromage blanc nature
Orange



Mardi 08 Février 2022

Salade du Soleil
(pâtes, tomates, poivrons, olives)
Blanquette de poisson, label
« Pêche durable »
& Cœur de blé
Tomme de **Savoie**
Kiwi de chez **Jury**



Jeudi 10 Février 2022

Salade d'endives & noix
Wings de poulet
& Haricots verts
Tomme de **Yenne**
Crème dessert vanille



Vendredi 11 Février 2022

Salade verte
Boulette végétale
& Frites
Yaourt à la framboise de chez
Collet
Gâteau **BIO** au citron



Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Nos viandes de porc, de bœuf et de dinde sont d'origine Française

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.