



MENUS DU 17/12/2018 AU 21/12/2018

	Lundi 17/12/2018	Mardi 18/12/2018	Mercredi 19/12/2018	Jeudi 20/12/2018	Vendredi 21/12/2018
Entrée	Betteraves rouges à la grenadine bio	Salade de perles aux 3 couleurs		Salade verte bio	Paté crouste* et son médaillon foie(cir-court) Terrine aux deux poissons
Plats	Galette de lentilles à l'aneth(circuit-court)	Poisson pané		Lasagne à la bolognaise (plat complet)	Filet de poulet crème de morilles(circuit-court)
Accompagnement	Jardinière de légumes	Epinards			Pommes dauphines
Laitage	Coeur de bleu	Petit suisse aromatisé		Frulos	Crème Anglaise
Dessert	Flan vanille	Kiwi Pomme (circuit-court) bio		Clémentine	Moëlleux au chocolat blanc et noir

* = Plat avec du porc



MENUS DU 07/01/2019 AU 11/01/2019

	Lundi 07/01/2019	Mardi 08/01/2019	Mercredi 09/01/2019	Jeudi 10/01/2019	Vendredi 11/01/2019
Entrée	Carottes râpées vinaigrette à l'orange bio	Coquillettes Marco-Polo bio		Coeur de laitue (circuit-court)	Mortadelle* Pudding au fromage
Plats	Cordon bleu de volaille(circuit-court)	Palette de porc* à la provençale Omelette sauce milanaise		Quenelle de brochet see Nantua(circuit-court)	Poisson doré au beurre (circuit-court)
Accompagnement	Petits pois au jus	Haricots verts en persillade		Riz bio	Epinards
Laitage	Coulommier à la coupe	Saint-Marcellin à la coupe		Petit suisse nature	Yaourt nature
Dessert	Liégeois maestro vanille	Clémenvilla		Galette des rois (circuit-court)	Pomme (circuit-court) bio

* = Plat avec du porc



MENUS DU 14/01/2019 AU 18/01/2019

	Lundi 14/01/2019	Mardi 15/01/2019	Mercredi 16/01/2019	Jeudi 17/01/2019	Vendredi 18/01/2019
Entrée	Salade du puy bio	Ciselée d'iceberg (circuit-court)		Salade douceur (circuit-court)	Soupe de légumes
Plats	Poulet roti au jus (circuit-court)	Crousti fromage		Boulette de veau marengo	Poisson pané
Accompagnement	Jeunes carottes	Flageolets		Mousseline de potiron bio	Gratin de macaronis bio
Laitage	Frulos	Petit nova bio		Coeur de bleu	Buchette mélange à la coupe
Dessert	Kiwi			Eclair à la vanille	Poire

* = Plat avec du porc



MENUS DU 21/01/2019 AU 25/01/2019

	Lundi 21/01/2019	Mardi 22/01/2019	Mercredi 23/01/2019	Jeudi 24/01/2019	Vendredi 25/01/2019
Entrée	Soupe minestrone	Salade verte (circ-court) au cheddar bio		Salade des rizières bio	Duo de carottes rapées balsamique(circuit-court)
Plats	Poisson poêlé (circuit-court) Grignottine de porc* au jus(circuit-court)	Chicken nuggets		Normandin de veau au jus	Haché de saumon à l'oseille(circuit-court)
Accompagnement	Gratin de brocolis	Potato Wedges		Flan de courgettes (circuit-court)	Semoule bio
Laitage	Danone aromatisé	Crème Anglaise		Petit suisse nature	Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)
Dessert	Pomme (circuit-court)	Brownies		Orange	

* = Plat avec du porc



MENUS DU 28/01/2019 AU 01/02/2019

	Lundi 28/01/2019	Mardi 29/01/2019	Mercredi 30/01/2019	Jeudi 31/01/2019	Vendredi 01/02/2019
Entrée	Betteraves rouges cuites sauce au yaourt	Crêpe au fromage		Velouté breton	Salade multi-feuille (circuit-court)
Plats	Roti de boeuf au jus	Aiguillette de poulet au jus(circuit-court)		Pizza margherita (circuit-court)	Colin tomate et basilic coquillettes(plat complet) Coquillettes au jambon*(plat complet)
Accompagnement	Petits pois carottes bio	Endives parmentière bio		Haricot beurre persillé	
Laitage	Emmental à la coupe	Petit suisse aromatisé		Croc'lait président	Yaourt nature
Dessert	Mousse au chocolat	Poire		Banane	

* = Plat avec du porc