









	Du 8 au 12 Janvier 2018	Du 15 au 19 Janvier 2018	Du 22 au 26 Janvier 2018
<b>LUNDI</b>	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	<b>MENU HERBES AROMATIQUES</b> Potage aux orties  Sauté de poulet aux champignons persillés  Purée de patates douces et ciboulette Petit suisse nature Compote
<b>MARDI</b>	Salade de Pdt mimosa Sauté de porc sauce dijonnaise  (Sauté de poulet sauce dijonnaise) Brocolis sautés <i>Yaourt châtaigne</i> Madeleine	<b>MENU BIO</b> 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>
<b>JEUDI</b>	<b>MENU ALTERNATIF</b> 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> 	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
<b> VENDREDI</b>	 <b>MENU EPIPHANIE</b> 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