









	Du 8 au 12 Janvier 2018	Du 15 au 19 Janvier 2018	Du 22 au 26 Janvier 2018
<b>LUNDI</b>	<p>Salade verte et fourme d'Ambert Choucroute et sa charcuterie  (Choucroute de poisson) Yaourt nature Compote</p>	<p>Chou rouge râpé vinaigrette Aiguillettes de poulet au jus  Gratin dauphinois <i>Tomme du Chatelard</i> Pomme de la vallée du Rhône</p>	<p><b>MENU HERBES AROMATIQUES</b></p> <p>Potage aux orties  Sauté de poulet aux champignons persillés  Purée de patates douces et ciboulette Petit suisse nature Compote</p>
<b>MARDI</b>	<p>Salade de Pdt mimosa Sauté de porc sauce dijonnaise  (Sauté de poulet sauce dijonnaise) Brocolis sautés <i>Yaourt châtaigne</i> Madeleine</p>	<p><b>MENU BIO</b></p> <p>Chou-fleur vinaigrette Sauté de bœuf aux olives  Semoule et ratatouille <i>Yaourt de l'Isère</i> <i>Kiwi de chez Massit (38)</i></p> 	<p>Salade de blé provençale Filet de merlu sauce Nantua Chou-fleur béchamel <i>Brique du Vercors</i> <i>Kiwi de chez Massit (38)</i></p>
<b>JEUDI</b>	<p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <p>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></p> 	<p>Pizza mozzarella Filet de colin sauce agrumes Poêlée de haricots verts et pommes de terre Petits suisse aux fruits <i>Clémentine</i></p>	<p>Salade de jeunes pousses <i>Mont d'Or chaud et ses pommes de terre</i> Saucisson cuit, Jambon blanc et cornichons (Œufs mimosa) Gâteau maison aux épinards</p>
<b> VENDREDI</b>	<p> <b>MENU EPIPHANIE</b></p> <p>Carottes râpées Filet de colin meunière et citron Epinards béchamel Coulommiers <i>Galette des rois</i></p>	<p>Salade verte <i>Croziflette et sa charcuterie</i>  (Croziflette sans lardon) (Charcuterie de volaille) <i>Bleu du Vercors</i> Mousse au chocolat</p>	<p>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</p>

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