

	SEMAINE DU 07 janvier AU 11 janvier	SEMAINE DU 14 janvier AU 18 janvier	SEMAINE DU 21 janvier AU 25 janvier
Lundi	<p>Betteraves, vinaigrette à l'ancienne</p> <p>B Tortellini épinards BIO sauce tomate** et râpé</p> <p>Fromage Croc'lait</p> <p>Compote locale de poire (ind)</p>	<p>Céleri remoulade</p> <p>Bœuf braisé Local aux oignons</p> <p>B Bié BIO</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>B Coleslaw BIO</p> <p>Filet de poisson sauce ciboulette</p> <p>Torsades locales</p> <p>P'tit cottentin ail et fines herbes</p> <p>Flan vanille nappé caramel (ind)</p>
Mardi	<p>Salade de pomme de terre</p> <p>Sauté de volaille locale au paprika</p> <p>Poêlée bretonne (choux-fleurs et brocolis)</p> <p>B Yaourt aromatisé BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>B Chou rouge BIO en salade</p> <p>Cœur de colin sauce oseille</p> <p>Purée de courges</p> <p>Tomme de Savoie Locale</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Salade de riz</p> <p>Steak végétal</p> <p>Purée de chou fleur</p> <p>B Carré frais BIO</p> <p>Fruit local de saison</p>
Jeudi	<p>B Salade de haricots verts BIO</p> <p>Filet de colin sauce citron</p> <p>Riz créole</p> <p>Brie</p> <p>Fruit local de saison</p>	<p>Carottes râpées locales à l'orange</p> <p>Nugget's végétal</p> <p>Potatoes</p> <p>Chanteneige</p> <p>B Crème dessert BIO</p>	<p>B Salade de saison BIO</p> <p>Raclette Assortiment de charcuterie*/ charcuterie de volaille</p> <p>Pommes vapeurs et fromage à raclette</p> <p>Compote locale de poires (ind)</p>
Vendredi	<p>B Salade BIO de saison</p> <p>Filet de poulet Local au thym</p> <p>Gratin de blettes et pommes de terre</p> <p>A qui la fève? Yaourt nature</p> <p>Galette des rois </p>	<p>B Salade de boulghour BIO</p> <p>Œuf dur à la florentine ** et croûtons (Epinards hachés)</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit local de saison</p>	<p>Velouté du chef de légumes</p> <p>Sauté de bœuf local sauce aux 4 épices</p> <p>B Semoule BIO</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>

	SEMAINE DU 28 janvier AU 01 février	SEMAINE DU 04 février AU 08 février	SEMAINE DU 11 février AU 15 février
Lundi	<p>Salade mexicaine</p> <p>Quenelles locales sauce aurore</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Pavé frais</p> <p>B Fruit BIO de saison</p>	<p>Betteraves en salade</p> <p>Galette de lentilles boulghour et légumes cuits</p> <p>Gratin de salsifis et pomme de terre</p> <p>B Emmental BIO</p> <p>Fruit local de saison</p>	<p>B Salade de pommes de terre BIO</p> <p>Paupiette de poisson sauce crème</p> <p>Purée de courges</p> <p>Saint Félicien Local</p> <p>Fruit de saison</p>
Mardi	<p>Salade de saison</p> <p>Farfalles au saumon du chef**</p> <p>B Camembert BIO</p> <p>Compote locale de pommes (ind)</p>	<p>Nems (de volaille)</p> <p>Sauté de porc local sauce soja et miel* / de volaille</p> <p>Riz cantonnais (avec dés de volaille)</p> <p>NOUVEL AN CHINOIS Petit suisse BIO</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Sauté de poulet local au thym et citron</p> <p>Beignets de salsifis</p> <p>B Yaourt aromatisé BIO</p> <p>Tarte au flan</p>
Jeudi	<p>B Salade de haricots verts BIO</p> <p>Sauté de veau aux herbes de Provence</p> <p>Riz créole</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit local de saison</p>	<p>Salade de pâtes locales</p> <p>Filet de hoki sauce julienne</p> <p>B Haricots verts BIO à l'ail</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Terrine de campagne* / Roulade de volaille</p> <p>B Omelette BIO</p> <p>Gratin de blettes et pommes de terre</p> <p>Reblochon</p> <p>Fruit local de saison</p>
Vendredi	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Omelette aux fines herbes</p> <p>B Carottes BIO à la crème</p> <p>Bleu de Vercors Local</p> <p>CHANDELEUR Crêpe au chocolat</p>	<p>B Concombre BIO au yaourt</p> <p>Curry de volaille à l'indienne LE CHACAL</p> <p>Purée de patates douces ET LE CHAMEAU</p> <p>Yaourt nature local et miel</p> <p>Salade d'agrumes à la fleur d'oranger</p>	<p>B Carottes BIO râpées</p> <p>Filet de poisson sauce forestière</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote locale pommes abricots (ind)</p>