



	Du 7 au 13 Janvier 2019	Du 14 au 20 Janvier 2019	Du 21 au 27 Janvier 2019
LUNDI	Carottes râpées Filet de Colin Meunière et citron Epinards Béchamel au lait de Quincieux Galette des Rois	Betteraves Escalope de poulet au jus Gratin Dauphinois Mousse au Chocolat	 Menu Allemand Linseneintopf Grünkohl mit pinkel und kartoffeln Scharzwälder Keks
MARDI	Sauté de porc à la Dijonnaise Beignets de Brocolis Fromage Blanc  Pomme	Daube de Bœuf aux olives Carottes braisées Yaourt Nature Clémentine	Filet de merlu sauce Nantua Rapille de pommes de terre Tomme de Domessin  Kiwi
JEUDI	MENU ALTERNATIF Velouté de Potiron Chili Sin Carne Riz Fromage blanc de Haute Loire	Haché de colin sauce ciboulette Haricots verts Petit Suisse aux fruits Poire	Cake au fromage Steak haché au jus Jardinière de légumes Orange
VENDREDI	Salade verte Lasagne Compote de la Vallée du Rhône	Menu des P'tits Montagnards Salade verte et noix de Grenoble Croziflette et Charcuterie Œufs à la neige	MENU BIO Salade Bressane Raviolis champignons et ail des ours Compote de pommes 

BONNE ANNEE 2019



Nos viandes de porc, de bœuf et de dinde sont d'origine Française.
 Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron
 Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.

Je privilégie le **LOCAL** dans mes achats !
 C'est bon pour ma planète et pour ma région !



Menu Alternatif : je remplace les protéines animales par les protéines végétales.

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.