



	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 Saint Marcellin Galette des Rois	Betteraves Escalope de poulet au jus Gratin Dauphinois Tomme du Chatelard Mousse au Chocolat	 Menu Allemand Linseneintopf Grünkohl mit pinkel und kartoffeln Joghurt Scharzwälder Keks
MARDI	Salade de pommes de terre bulgare Sauté de porc à la Dijonnaise Beignets de Brocolis Fromage Blanc Pomme	Taboulé Daube de Bœuf aux olives Carottes braisées Yaourt Nature Clémentine	Salade de mâche 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 Banane	Pizza aux 4 fromages Haché de colin sauce ciboulette Haricots verts Petit Suisse aux fruits Poire	Cake au fromage Steak haché au jus Jardinière de légumes Yaourt à l'abricot de chez Collet Orange
VENDREDI	Salade verte Lasagne Yaourt nature 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 Brique du Vercors Compote de pommes

BONNE ANNEE 2019



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.

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.