

# Menus

Lundi



Mardi

Jeudi

Vendredi

Du 6 au 12 janvier 2020

Salade Coleslaw  
Sauté de Poulet Chasseur  
Pommes Dauphines  
Tomme de Montagne  
Crème dessert à la Vanille

Taboulé  
Filet de Colin Meunière  
Brocolis à l'ail  
Yaourt Nature  
Orange

### MENU DES ROIS

Salade Auvergnate  
Palette de Porc grillée au jus  
Jardinière de Légumes  
Fromage Blanc Nature  
Galette des Rois

### MENU ALTERNATIF & BIO

Salade de Betteraves **BIO**  
Boulettes végétales de la Drôme **BIO**  
Coquillettes **BIO**  
Carré du Trièves **BIO**  
Pomme de notre Région **BIO**

Du 13 au 19 janvier 2020

Salade de Pommes de terre & ciboulette  
Filet de Colin sauce au citron  
Haricots verts persillés  
Tomme du Chatelard  
Paire au sirop



### MENU ALTERNATIF

Velouté de lentilles au Cumin  
Cappelletti aux 5 Fromages  
Yaourt à la Châtaigne de Collet  
Mandarine

Chou rouge à la vinaigrette  
Sauté de Dinde sauce suprême  
Pom' Rosties aux petits légumes  
Fromage  
Gâteau aux pommes du Chef

Pizza à la Mozzarella  
Steak haché du Nord Jôère au jus  
Gratin de Courge de notre Région  
Petit Suisse nature  
Barre d'Ananas

Du 20 au 26 janvier 2020

### MENU ALTERNATIF

Taboulé  
Omelette au fromage  
Epinards à la Béchamel au lait d'Ivoire  
Yaourt nature  
Orange

Carottes râpées  
Blanquette de Veau  
Cœur de Blé  
Saint Marcellin **BIO**  
Gâteau aux pépites de chocolat

Salade d'Endives  
Spaghettis à la Carbonara  
& Fromage râpé  
Buchette  
Compote

### NOUVEL AN CHINOIS

Non à la Volaille  
Sauté de Porc au caramel  
Riz Cantonais  
Fromage blanc nature  
Litchis

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.



**L'Épiphanie** : Fête païenne qui célèbre le retour de la lumière.  
C'est à dire le moment où les jours recommençaient à s'allonger.  
Elle est devenue ensuite une fête Chrétienne pour célébrer la visite de  
l'enfant Jésus par les Rois Mages : Gaspard, Melchior, Balthazar.

Informations allergènes (selon règlement CE (1169/2011) dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Oufs, Poisson, Acariens, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfuré et Sulfites, Lapin, Mollusques.

