

## Menu CHANDELEUR

Du 27 janvier au 2 février 2020

Du 3 au 9 février 2020

**Lundi**

Céleri Rémoulade  
Lasagnes  
Yaourt  
Flan nappé au Caramel

Crêpe au Fromage  
Galette de Sarrazin Poulet et  
Champignon & fromage râpé  
Brocolis à l'ail  
Crêpe au Chocolat

**Mardi**

Salade Vénitienne  
Moelleux de Porc à la Moutarde  
Carottes à la crème  
Tomme de Domessin  
Pomme de la Vallée du Rhône



Macédoine de légumes  
Saucisse du Nord Isère  
Lentilles  
Petit suisse nature  
Orange

**Jeudi**

Velouté de Courge aux Châtaignes  
Cake au Fromage du Chef  
Haricots verts et Pommes de terre  
Fromage Blanc nature  
Banane



Salade Piémontaise  
Mini soufflettes de légumes  
Flan de courgettes aux Ravioles  
Gruyère de Montagne  
Kiwi de la Vallée du Rhône

**Vendredi**

Salade Verte  
Filet de Colin pané & citron  
Ratatouille poêlée  
Brique du Vercors  
Gâteau au chocolat du Chef

Salade de jeunes pousses  
Goulash de Bœuf  
Trio de céréales  
Fromage Blanc des Essarts  
Gâteau de Savoie

Sa forme évoque le  
**SOLEIL**  
(Le retour à la  
lumière).  
On les confectionnait  
avec la farine  
excédentaire symbole  
de **PROSPÉRITÉ** pour  
l'Année à venir.

Pourquoi des  
crêpes à la  
Chandeleur ?



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

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.

