

Menu du lundi 8 janvier 2018
au dimanche 14 janvier 2018



Lundi

Salade verte et fourme d'Ambert

Choucroute et sa charcuterie (Spc :
Choucroute de poisson)



Yaourt nature
Compote



MENU ALTERNATIF

Salade de lentilles

Quenelles de légumes de chez Saint Jean
sauce aurore

Beignets de courgettes

Tomme de montagne

Poire

Mardi

Salade de pdt ciboulette

Sauté de porc dijonnaise (spc: sauté de
poulet dijonnaise)



Brocolis sautés

Yaourt local châtaigne

Madeleine



Vendredi

Carottes râpées

Filet de colin meunière et citron

Epinards béchamel

Coulommier

Galette des rois



Viande de boeuf d'origine française



Volaille d'origine française



• Viande de boeuf ou veau née, élevée, abbatue et transformée en Rhône Alpes



Viande de porc née, élevée, abbatue en Rhône Alpes

Entre parenthèse, plat sans porc
Produits et mets de saison notés en orange
Produits locaux notés en rose

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements