

MENU BIO LOCAL

	Du 03 janvier AU 07 janvier	Du 10 janvier AU 14 janvier	Du 17 janvier AU 21 janvier
lundi	Betterave BIO en salade (B) Lasagnes ** Fromage fondu croc'lait Compote de pommes banane BIO (ind) (B) Salade de lentilles aux échalotes Paupiette de veau au jus	Velouté de potiron Jambon blanc * / Jambon de volaille Coquillettes BIO (B) Fromage blanc nature (B) Fruit de saison (B)	Salade de tortis (B) Filet de hoki sauce julienne Poêlée bretonne BIO (chou fleur, brocoli) (B) Cantal AOP (B) Gaufre liégeoise (ind) Chou rouge BIO aux pommes LEGUMERIE (B) Bœuf bourguignon (B) Boulghour (B) P'tit cottentin ail fines herbes Fruit de saison (B)
mardi	Poêlée de légumes d'hiver BIO (champignons, carottes, hv) (B) Vache qui rit BIO (B) Fruit de saison (B)	Salade de maïs au curry Nuggets végétal (B) Epinards à la crème (B) Chanteneige BIO (B) Compote de pommes abricots (ind) Céleri râpé vinaigrette LEGUMERIE (B)	Salade de pâtes BIO au pistou Saucisse de volaille (B) Petits pois à la française Carré frais Flan vanille nappé caramel BIO (B)
mercredi	Velouté de brocolis BIO (B) Sauté de volaille BIO à la moutarde (B) Jardinière de légumes Emmental BIO (B) Fruit de saison	REPAS INTER G Croziflette* ** / Croziflette de volaille** Tomme blanche Galette des rois	RACLETTE Trio de crudités (B) Assortiment de charcuterie * / Charcuterie de volaille Pommes vapeur et fromage à raclette Faiselle (B) Compote de pommes BIO (B)
jeudi	Carottes râpées BIO LEGUMERIE (B) Galette végétale (B) Gratin de courges (B) Yaourt nature BIO (B) Fruit de saison	Salade coleslaw LEGUMERIE (B) Steak haché sauce tomate (B) Purée de pois cassés (B) Brique de vache BIO (B) Crème dessert BIO (B)	Céleri râpé BIO rémoulade LEGUMERIE (B) Tortilla de pomme de terre (B) Jardinières de légumes (B) Comté (B) Gâteau du chef aux pépites de chocolat (B)
vendredi	GALETTE DES ROIS Salade verte (B) Sauté de bœuf aux 4 épices (B) Semoule (B) Camembert (B) Galette des rois (B)	Macédoine vinaigrette Poisson pané (B) Navets frais BIO pomme de terre et béchamel (B) Saint Nectaire AOP (B) Fruit de saison (B)	
	Du 24 janvier AU 28 janvier	Du 31 janvier AU 04 février	Du 07 février AU 11 février
lundi	Carottes râpées BIO LEGUMERIE (B) Sauté de bœuf BIO aux olives (B) Flageolet Bûche du pilat de Pélussin (B) Compote pommes coings (ind)	Salade de brocolis BIO (B) Filet de poulet rôti (B) Potatoes et ketchup Camembert (B) Fruit de saison (B)	Salade de blé Omelette nature (B) Gratin de courges (B) Bleu (B) Flan vanille nappé caramel BIO (B)
mardi	Macédoine mayonnaise (B) Pâtes à la cancoillotte et volaille ** (B)	Salade chinoise (soja, tomate, cœurs de palmiers) Sauté de porc soja et miel* / Sauté de volaille NOUVEL AN CHINOIS Riz cantonnais * (B) Petit suisse aromatisé BIO (B) Cocktail de fruits (ind) Céleri râpé vinaigrette Quenelles sauce aurore (B) Semoule (B) Brique de vache (B) Compote de pommes BIO (B)	Salade tango (riz, h.rouge, poivrons) Filet de lieu sauce ciboulette Carottes sautées aux oignons LEGUMERIE (B) Chanteneige BIO (B) Compote de pommes abricots (ind) (B) Soupe de légumes frais BIO LEGUMERIE (B) Tartiflette* ** / Tartiflette volaille ** (pommes de terre et Fromage à tartiflette) (B) Faiselle (B) Salade de fruits (B)
mercredi	Yaourt nature local (B) Fruit de saison BIO (B) Pizza BIO au fromage (B) Rôti de volaille au jus (B) Purée de carottes BIO (B) Petit suisse nature (B) Poires au sirop Salade verte (B)	Crêpe au fromage (B) Jambon blanc* / Jambon de volaille (B) Haricots beurre à l'ail (B) Fromage blanc BIO (B) Crêpe au chocolat (B)	REPAS INTER G Faiselle (B) Betteraves BIO vinaigrette (B) Steak haché (B) Farfalles (B) Fraidou (B) Liégeois chocolat (ind) (B)
jeudi	DANS LES MONTAGNES Diot de Bonneville* (B) Gratin de crozets Alpina Savoie Meule fermière des Bauges (B) Fruit de saison BIO (B)	CHANDELEUR Salade de lentilles aux épices (B) Potimient de poisson du chef** (Purée de potimarron frais) LEGUMERIE (B) Saint Paulin (B) Fruit de saison BIO (B)	Soupe de légumes frais BIO LEGUMERIE (B) Tartiflette* ** / Tartiflette volaille ** (pommes de terre et Fromage à tartiflette) (B) Faiselle (B) Salade de fruits (B) Betteraves BIO vinaigrette (B) Steak haché (B) Farfalles (B) Fraidou (B) Liégeois chocolat (ind) (B)
vendredi	Taboulé (B) Galette végétale (B) Gratin de chou fleur (B) Vache qui rit BIO (B) Crème dessert (ind) (B)		Chou blanc frais aux pommes LEGUMERIE (B) Sauté de volaille BIO au curry (B) Boulghour BIO (B) Velouté fruits (B) Gâteau du chef au citron (B)