








Semaines	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
6 au 10 janvier	<p>Betteraves Bio Vinaigrette balsamique Rôti de porc Sauce diable (sv : Carottes, pois chiches à l'orientale) Semoule Bio Bûche du pilat Crème dessert à la vanille</p>	<p>Salade iceberg Vinaigrette à l'échalote Boulettes au bœuf Sauce tomate (sv : Boulettes végétariennes Sauce tomate) Coquillettes Bio Emmental Bio râpé  Compote pomme ananas</p>	<p>Carottes râpées Vinaigrette Sauté de dinde  Sauce champignons Haricots vert bio persillés Yaourt Bio nature  Galette des rois</p>	<p>Lentilles Bio Vinaigrette Œufs durs Épinards à la Béchamel Le rond HVE de la ferme des Aiguées Kiwi Bio </p>
13 au 17 janvier	<p>Chou rouge râpé Vinaigrette CC Gratin de gnocchis au potiron et fromage à raclette Yaourt HVE GAEC La Belle étoile Pomme HVE</p>	<p>Salade de pommes de terre, maïs Vinaigrette Poisson blanc meunière MSC Brocolis Bio béchamel Petit moulé nature Orange Bio </p>	<p>Potage Dubarry Jambon blanc Label Rouge (sv : bolognaise de lentilles Bio) Macaronis Bio Bournette du Vercors Flan nappé caramel</p>	<p>Tarte au fromage du chef Paupiette de veau  Sauce moutarde (sv : filet de merlu MSC Sauce moutarde) Petits pois au jus Yaourt Bio nature  Banane Bio </p>
20 au 24 janvier	<p>Taboulé d'hiver (semoule Bio) Sauté de porc  Sauce au jus (sv : boulettes végétariennes au jus) Gratin de chou-fleur Cantal AOP  Orange Bio </p>	<p>Salade verte Vinaigrette balsamique Riz aux deux lentilles Bio façon risotto Pont l'Evêque AOP  Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Pizza au fromage Filet de lieu noir MSC tomaté au four Épinards à la Béchamel Yaourt nature BIO GAEC La Grange  Clémentine</p>	<p>Velouté de carottes aux 4 épices Emincé de filet de poulet Sauce cumin (sv : filet de merlu MSC Sauce au thym) Purée de pommes de terre et potiron Mimolette Tarte à la patate douce et caramel du chef</p>
27 au 31 janvier	<p>Betteraves Bio vinaigrette Quenelle nature Sauce tomate Haricots verts Bio persillés Saint Nectaire AOP  Compote fraîche pomme Bio</p>	<p>Céleri râpé Vinaigrette aux fines herbes Gratin aux lardons de porc façon tartiflette (sv : Gratin de pommes de terre façon tartiflette) Yaourt HVE GAEC La Belle étoile Kiwi Bio </p>	<p>Salade verte Vinaigrette balsamique Rôti de dinde  Sauce aux olives (sv : omelette nature) Petits pois au jus Verre de lait Bio  Gâteau au speculoos du chef</p>	<p>Carottes râpées Vinaigrette à l'orange Poisson pané 100 % filet MSC Poireaux Béchamel Riz de Camargue pilaf Coulommiers Crêpe sucrée</p>

Légendes :  Bio  Produits labellisés  Régions  Plat signature  Origine France