



	Du 7 au 13 Janvier 2019	Du 14 au 20 Janvier 2019	Du 21 au 27 Janvier 2019
LUNDI	<b>Carottes râpées</b> Filet de Colin Meunière et citron Epinards Béchamel <b>au lait de Quincieux</b> Galette des Rois	<b>Betteraves</b> Escalope de poulet au jus Gratin Dauphinois Mousse au Chocolat	 <b>Menu Allemand</b> Linseneintopf Grünkohl mit pinkel und kartoffeln <b>Scharzwälder Keks</b>
MARDI	<b>Sauté de porc</b> à la Dijonnaise Beignets de Brocolis Fromage Blanc  <b>Pomme</b>	<b>Daube de Bœuf</b> aux olives <b>Carottes braisées</b> Yaourt Nature Clémentine	Filet de merlu sauce Nantua Rapille de pommes de terre <b>Tomme de Domessin</b>  <b>Kiwi</b>
JEUDI	<b>MENU ALTERNATIF</b> Velouté de Potiron Chili Sin Carne <b>Riz</b> <b>Fromage blanc de Haute Loire</b>	Haché de colin sauce ciboulette <b>Haricots verts</b> Petit Suisse aux fruits <b>Poire</b>	<b>Cake au fromage</b> <b>Steak haché au jus</b> Jardinière de légumes <b>Orange</b>
VENDREDI	<b>Salade verte</b> Lasagne <b>Compote de la Vallée du Rhône</b>	<b>Menu des P'tits Montagnards</b> <b>Salade verte</b> et <b>noix de Grenoble</b> <b>Croziflette</b> et Charcuterie Œufs à la neige	<b>MENU BIO</b> Salade Bressane Raviolis champignons et ail des ours <b>Compote de pommes</b> 

# BONNE ANNEE 2019



Nos viandes de porc, de bœuf et de dinde sont d'origine Française.  
 Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron  
 Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.

Je privilégie le **LOCAL** dans mes achats !  
 C'est bon pour ma planète et pour ma région !



**Menu Alternatif** : je remplace les protéines animales par les protéines végétales.

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.