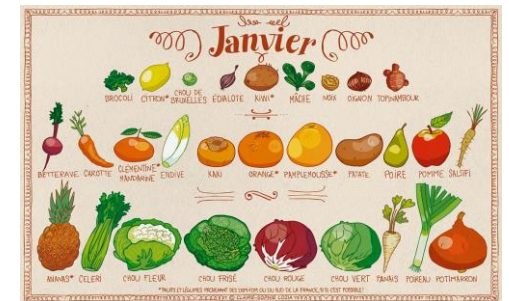


Menus du 8 janvier au 2 février 2018

	Semaine du 8 au 12	Semaine du 15 au 19	Semaine du 22 au 26	Semaine du 29 au 2 février
Lundi	<ul style="list-style-type: none"> Soupe au pistou Rondo poisson Macaronis Fondu carré président Clémentine 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de riz camarguaise Nugget's de volaille Gratin de brocolis Yaourt nature Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> Salade iceberg Quenelle de brochets sauce écrevisse Pomme de terre vapeur Reblochon à la coupe Moelleux au myrtilles <p>Menu savoyard</p>	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves rouge à la vinaigrette de framboise Spaghettis à la bolognaise Tartare Orange
Mardi	<ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles Rôti de porc * / <i>Pizza margherita</i> Haricots verts persillés Yaourt au sucre de canne Poire <p>Menu 100% BIO</p>	<ul style="list-style-type: none"> Mâche et endives vinaigrette Filet de lieu à la sétoise Semoule Chanteneige Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de perles aux 3 couleurs Steak haché bouchère au jus Flan de légumes Fromage blanc pate lisse Clémenville 	<ul style="list-style-type: none"> Soupe paysanne Rôti de bœuf à la moutarde de Dijon Épinards Saint-Marcellin à la coupe Flan nappé au caramel
Jeudi	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Omelette au fromage Épinards Bûche du Pilat à la coupe Galette des rois 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre au fromage blanc Émincé de bœuf aux carottes BIO Petit suisse nature Gâteau marbré 	<ul style="list-style-type: none"> Achard de légumes Poulet à la crème Riz Yaourt aromatisé Kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> Mâche et endives vinaigrette Crousti au fromage Cocos blancs Petit nova Kiwi
Vendredi	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées / maïs vinaigrette au ketchup Aiguillettes colin façon fish & chips Frites Petit suisse aromatisé Compote pomme caramélisée et banane à la cannelle <p>Menu américain</p>	<ul style="list-style-type: none"> Soupe de légumes Poisson doré au beurre Petits pois Edam à la coupe Orange 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de potiron Lieu tomate et basilic Haricot beurre à la persillade Fromage fondu Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Méli mélo de carottes râpées Beaufilet de colin au miel et au citron vert Mousseline de potiron Frulos Crêpe demi lune fourrée au chocolat

 Elaboré et/ou cuisiné sur place
 Produit issu de la filière bio
 Origine de nos viandes
 * = Plat avec du porc
 Plat sans viande



Prestataire de restauration collective : **RPC**