







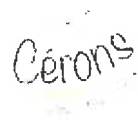


Les repas de la semaine

SAVEUR DES MONTAGNES

Dîner	Lundi 5-Janv.	Mardi 6-Jan	Mercredi 7-Jan	Jeudi 8-Jan	Vendredi 9-Jan
	Carottes râpées vinaigrette	/	/		/
	Lasagnes ricotta épinards	Filet de poulet à la crème	Côte de porc		Poisson à la bordelaise
	/	/	Pommes noisettes		Riz
	Salade	Poêlée champignons de paris courgettes	Haricots verts		Poireaux
	/	Plateau de fromages	Plateau de fromages		Plateau de fromages
	Yaourt aux fruits	Compote de fruits	Crème dessert		Galette des rois
<p>Legendes</p> 				<p>Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnements.</p> <p>Certains repas sont susceptibles de contenir des allergènes. Sollicitez votre équipe de cuisine.</p>	









Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
12-janv.		13-Jan		14-Jan		15-Jan		16-Jan	
Dîner	Betterave vinaigrette	Toast chèvre miel	/	/	MENUS DES ENFANTS				
	Parmentier de bœuf	Légumes à couscous	Poisson sauce du chef	Sauté de volaille					
	/	Semoule / pois chiches	/	Marmite de légumes et légumineuses :					
	Salade verte	/	Purée pdt butternut	Haricots rouges et carottes					
	Yaourt aux fruits	/	Plateau de fromages	Fromage blanc					
	/	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison					
Légendes :					Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnements.				
<div><div> Repas BIC</div><div> Repas végétarien</div><div> Semoule pois chiches</div><div> Product BIC</div><div> Végét. Française</div><div> Produits BIC</div><div> Produits BIC</div></div>					Certains repas sont susceptibles de contenir des allergènes. Sollicitez votre équipe de cuisine.				



Les repas de la semaine



Dîner	Lundi 19-Janv.	Mardi 20-Jan	Mercredi 21-Jan	Jeudi 22-Jan	Vendredi 23-Jan
	Salade verte aux lardons, noix et emmental	/	Betterave au fromage	Œuf dur mayonnaise	/
	Jambon de porc à l'ancienne	Cuisse de poulet	Sauté de boeuf sauce tomate	Crêpe au fromage	Poisson au beurre blanc
	Lentilles	Pâtes	Riz	/	Purée de patate douce
	Carottes	/	Brocolis	Salade	Choux fleurs
	/	Plateau de fromages	/	/	Fromage
	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert	Yaourt aux fruits	Pâtisserie du chef
<p>Legendes</p> Repas BIO Repas végétarien Cuisine bio locale Produits bio Végétarien Produits locaux Produits bio locaux				<p>Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnements.</p> <p>Certains repas sont susceptibles de contenir des allergènes. Sollicitez votre équipe de cuisine.</p>	

Dîner	Lundi 26-Jan.	Mardi 27-Jan	Mercredi 28-Jan	Jeudi 29-Jan	Vendredi 30-Jan
	/	Chou rouge râpé	Salade de lentilles à l'échalote	MENU ANTI GASPI VEGETARIEN 	/
	Corbonara	Bœuf au paprika	Quiche saumon poireaux		Poulet au curry
	Spaghetti	Riz	/		Pommes de terre
	/	Carottes	Salade		Haricots verts
	Emmental râpé	/	/		Plateau de fromages
	Fruit de saison	Crème dessert	Yaourt aux fruits		Fruit de saison
Légende  Redux BIC  Repas végétarien  Alimentaire végétarien  Produit BIC  Alimentaire Française  Produit PSC  Alimentaire BIC				Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnements. Certains repas sont susceptibles de contenir des allergènes. Sollicitez votre équipe de cuisine.	