















Lundi 05 Janvier	Mardi 06 Janvier	Mercredi 07 Janvier	Jeudi 08 Janvier	Vendredi 09 Janvier
 Salade de pois chiches Salade de lentilles et maïs <b>Tortellinis fromages Bio</b> <b>sauce tomate et râpé Bio</b> Petit suisse sucré Petit suisse aromatisé   Purée de fruit	<b>Carottes râpées Bio</b> <b>Salade verte Bio</b> Saucisse de Francfort et Ketchup <b>Purée de potiron Bio</b> Edam Petit Louis tartine  <b>Galette des Rois</b> frangipane	<b>Salade de betteraves et maïs Bio</b> <b>Couscous de boulettes de bœuf Bio et ses légumes Bio</b> <b>Semoule Bio</b> Camembert à la coupe Flan caramel	Salade de pommes de terre mayonnaise maïs Taboulé <b>Poulet rôti Label Rouge</b> <b>Petits pois Bio</b> Saint Môret Brie   <b>Fruit de saison Bio</b> <b>au choix</b>	<b>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</b> <b>Salade verte Bio</b> <b>Risotto IGP</b> <b>au merlu MSC</b> Carré Président Mimolette Fromage blanc aromatisé Fromage blanc sucré
Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Mercredi 14 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
Saucisson à l'ail <b>Œuf dur Bio mayonnaise</b> Nuggets de blé <b>Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental</b> Carré de l'Est à la coupe Tartare   <b>Fruit de saison Bio</b> <b>au choix</b>	<b>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</b> <b>Salade verte Bio</b> <b>Carbonara de saumon MSC</b> Coquillettes et râpé   <b>Saint Marcellin IGP</b> <b>à la coupe</b> Fromage fouetté <b>Purée de fruits Bio</b> <b>au choix</b>	Taboulé Galopin de veau <b>Carottes sautées Bio</b> Emmental <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Notre cake tomate basilic</b> Ragoût de bœuf Pommes de terre Yaourt sucré Yaourt aromatisé   <b>Fruit de saison IGP</b> <b>Fruit de saison Bio</b>	 Salade de pépinettes Salade de maïs Tortilla <b>Mouliné d'épinards Bio</b> Fromage frais demi sel Gouda Crème dessert vanille Flan chocolat



Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Mercredi 21 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
Salade de tortis au ketchup fromage Taboulé	<div><div>Végé</div><div>Carottes râpées Bio Céleris Bio rémoulade</div></div>	Salade de blé au pesto	<div>Verre de sirop de fraise Salade verte Bio</div>	Salade de lentilles et maïs
Steak haché	Chili de haricots rouges Bio	Sauté de dinde Label Rouge sauce curry	Tartiflette aux lardons	Falafels Bâtonnets de colin MSC panés et citron
Haricots verts Bio	Riz IGP Bio	Galettes de légumes		Brocolis à la crème Bio
Bûche mi - chèvre à la coupe	Brie à la coupe	Mimolette	Notre Gâteau Mystère (présence d'amandes)	Emmental à la coupe
Saint Môret	Boursin			Carré Président
<div><div>Fruit de saison Bio au choix</div></div>	Liégeois chocolat Crème dessert chocolat	Ananas au sirop	et Chantilly	<div><div>Fruit de saison Bio au choix</div></div>
Lundi 26Janvier	Mardi 27 Janvier	Mercredi 28 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Salade verte Bio	Notre pizza au fromage	<div><div>Végé</div><div>Tapenade sur toast</div></div>	Taboulé Salade de pommes de terre mayonnaise maïs	<div><div>Végé</div><div>Salade verte Bio Carottes râpées Bio</div></div>
Jambon blanc Label Rouge	Emincé de bœuf	Tortellini	Colin MSC meunière et citron	Bolognaise de lentilles Bio
Purée de pommes de terre	Carottes sautées Bio		Gratin de butternut Bio	Macaronis et râpé Bio
Samos	Petit suisse sucré	Tartare	Bûche du Pilat à la coupe	Gouda
Saint Paulin	Petit suisse aromatisé		Emmental	Petit moulé
Fromage blanc aromatisé	<div><div>Fruit de saison Bio au choix</div></div>	Purée de fruits Bio	<div><div>Fruit de saison Bio au choix</div></div>	Notre cake à la noix de coco
Fromage blanc sucré				

**Nos viandes et charcuteries  
sont 100% françaises  
et locales\***

\*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).