

2	lundi 6 janvier 2020	mardi 7 janvier 2020	mercredi 8 janvier 2020	jeudi 9 janvier 2020	vendredi 10 janvier 2020
BETTERAVES ROUGES HARICOTS BLANCS	SALADE VERTE & MAÏS		CAROTTES RAPEES	TABOULE	
QUENELLE NATURE	ROTI DE PORC		CHOUROUTE CUISINE PAR NOS SOINS	ESTOUFFADE DE BŒUF	
COQUILLETES AU BEURRE	BLE AUX PETITS LEGUMES		POMMES VAPEUR	CHOU FLEUR AU JUS	
BÛCHE DE CHÈVRE	YAOURT NATURE SUCRE		FROMAGE TERROIR	REBLOCHON	
POMME DE SAVOIE	COMPOTE DE POMMES		VELOUTE AUX FRUITS	GALETTE	
3	lundi 13 janvier 2020	mardi 14 janvier 2020	mercredi 15 janvier 2020	jeudi 16 janvier 2020	vendredi 17 janvier 2020
CHOU ROUGE VINAIGRETTE	SALADE VERTE		SALADE PIEMONTAISE	VELOUTE DE POTIRONS	
DIOT DE SAVOIE	MIJOTÉ DE DINDE À L'ORIENTALE		POELEEES DE LEGUMES	CHOUROUTE GARNIE	
POMME VAPEUR	BROCOLIS + BOULGOUR		PENNE REGATE	CUISINE PAR NOS SOINS	
TOMME DE SAVOIE	COULOMMIERS		TOMME	CONTE	
POIRE AU SIROP	ECLAIR AU CHOCOLAT		TARTE AU POMMES	VELOUTE AUX FRUITS	
4	lundi 20 janvier 2020	mardi 21 janvier 2020	mercredi 22 janvier 2020	jeudi 23 janvier 2020	vendredi 24 janvier 2020
FEUILLETE AU FROMAGE	SALADE DE CHOU CHINOIS		POTAGE DE LEGUMES	TABOULE	
POELEE MINISTRONE	BOLOGNAISE		LONGE DE PORC	FILET DE COLIN À LA MOUTARDE	
EBLY	SPAGHETTIS		HARICOTS VERTS	EPINARDS A LA CREME	
PETITS SUISSÉ SUCRE	RAPE		ABONDANCE	YAOURT NATURE	
FRUIT	COMPOTE DE POIRES		DANY CARAMEL	GAUFFRE AU SUCRE	
5	lundi 27 janvier 2020	mardi 28 janvier 2020	mercredi 29 janvier 2020	jeudi 30 janvier 2020	vendredi 31 janvier 2020
PANACHE DE SALADE VERTE	SALADE DE HARICOTS ROUGE		SALADE COLSLOW	VELOUTE DE POTIRON	
ESCALOPE DE POULET	FILET DE LIEU SAUCE CITRON		STEAK HACHE SAUCE AU POIVRE	SPAGHETTI	
POMMES SAUTEES	POEELE WOOK		PUREE DE POMMES DE TERRE	BOLOGNAISE DE LEGUME	
TOMME DE SAVOIE	FROMAGE BLANC		BRIE	FROMAGE DE BREBIS	
POIRE DES VERSGERS DE CERCIER	BANANE		ROULE A LA CONFITURE	MOUSSE CHOCOLAT	

Menu BIO
 POISSON FRAIS
 PRODUIT LOCAL
 Menu végétarien

Dans le cadre du règlement d'information aux consommateurs CE N°1169/2011, nous vous informons que les repas servis peuvent contenir les allergènes suivants : céréales (gluten), lupin, sésame, œuf, crustacé, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, sulfites. Les viandes bovines sont d'origines européenne

