



MENUS DU 07/01/2019 AU 11/01/2019

	Lundi 07/01/2019	Mardi 08/01/2019	Mercredi 09/01/2019	Jeudi 10/01/2019	Vendredi 11/01/2019
Entrée	<p style="text-align: center;">Carottes râpées vinaigrette à l'orange bio</p> <p style="text-align: center;">Demi pamplemousse</p>	<p style="text-align: center;">Salade d'ébly</p> <p style="text-align: center;">Coquillettes Marco-Polo bio</p>		<p style="text-align: center;">Coeur de laitue (circuit-court)</p> <p style="text-align: center;">Salade florida (circuit-court)</p>	<p style="text-align: center;">Mortadelle*</p> <p style="text-align: center;">Pudding au fromage</p>
Plats	Cordon bleu de volaille(circuit-court)	<p style="text-align: center;">Palette de porc* à la provençale</p> <p style="text-align: center;">Omelette sauce milanaise</p>		Quenelle de brochet see Nantua(circuit-court)	Steack haché bouchère au jus(circuit-court)
Accompagnement	Petits pois au jus	Haricots verts en persillade		Riz bio	Epinards
Laitage	<p style="text-align: center;">Coulommier à la coupe</p> <p style="text-align: center;">Cantadou</p>	<p style="text-align: center;">Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)</p> <p style="text-align: center;">Saint-Marcellin à la coupe</p>		<p style="text-align: center;">Petit suisse nature</p> <p style="text-align: center;">Camembert à la coupe</p>	<p style="text-align: center;">Bûche du Pilat à la coupe</p> <p style="text-align: center;">Yaourt nature</p>
Dessert	<p style="text-align: center;">Nappé au caramel</p> <p style="text-align: center;">Liégeois maestro vanille</p>	<p style="text-align: center;">Clémenvilla</p> <p style="text-align: center;">Poire</p>		Galette des rois (circuit-court)	<p style="text-align: center;">Pomme (circuit-court) bio</p> <p style="text-align: center;">Kiwi</p>

* = Plat avec du porc