

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	3 JANVIER	5 JANVIER	6 JANVIER
	Salade de haricots verts Lasagnes (vbf) Fromage Galette des rois	Carottes râpées (L) à l'orange Sauté de dinde aux olives Pates yaourt nature (L) Fruit	Duo de mâche et salade(L) Roti de porc (L) Petits pois tomme des Caillats (L) Fruit
9 JANVIER	10 JANVIER	12 JANVIER	13 JANVIER
Salade coleslaw (L) Gratin de poisson aux Fruits de mer Riz Semoule au lait vanille/caramel	Salade de blé aux herbes Paupiette de veau au jus Epinards Bouchons des caillats(L) Eclair vanille	Friand au fromage Gratin de céréales au chou (L) Fromage Fruit	Duo Betteraves crues et cuites Bœuf bourguignon (L) Gratin de coquillettes Fromage blanc(L) Fruit
16 JANVIER	17 JANVIER	19 JANVIER	20 JANVIER
Mix haricots blancs, rouges pois chiches et cornichons Cordon bleu Poêlée de légumes Fruits au sirop	Macédoine Colin sauce au curry Boulgour et quinoa yaourt(L) Cookies	Salade verte Tartiflette (L) Fromage Fruit	Céleri rémoulade (L) Sauté de porc à la tomate Polenta tomme des Caillats (L) Fruit
LES MENUS PEUVENT VARIER EN FONCTION DES STOCKS ET LIVRAISONS			
(L): produits locaux issus: du producteur bio, Cyrille Fatoux de St HILAIRE (légumes), de la boucherie Guillet de St ROMANS, et de la ferme des CAILLATS de St JEAN EN ROYANS (laitages et fromages) ; (vbf) viande bovine française			

