






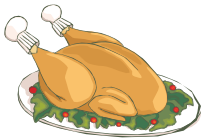


























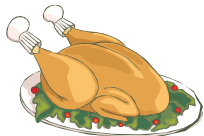

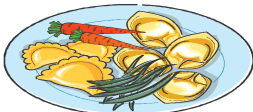


MENU HIVER 4

Bonne année 2012 !

semaine du 2 janvier 2012

au 6 janvier 2012

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE 		 Carottes râpées	 Salade mélangée	  Pizza savoyarde volaille et quatre fromages	 Betteraves / Maïs
PLAT PRINCIPAL 		 Filet de poisson sauce basquaise (tomates, poivrons)	 Omelette au fromage	 Rôti de porc aux champignons Origine : France SP : Rôti de dinde aux champignons Origine : France	   Bœuf bourguignon Origine : "Terres d'ici" et Isère
GARNITURE 		 Epinards hachés / Croûtons	 Haricots beurre persillés	 Gratin de brocolis	 Boulghour
FROMAGE 		 Port salut	 Fromage	 Yaourt nature	 Cantafrais nature
DESSERT 		  Brioche des Rois	  Galette des Rois	 Fruit	 Fruit




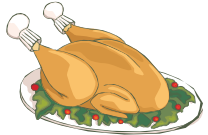




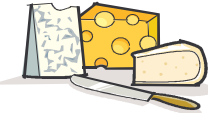

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE 	● Crème dubarry Remplacement : Macédoine de légumes	● Tomate / Cœur de palmier	● Duo de choux rouge et blanc	● Salade de pommes de terre / saumon et aneth	● Taboulé
PLAT PRINCIPAL 	● Rôti de veau aux herbes Origine : Hollande	 ● Steack haché au jus Origine : France	● Sauté de porc aux olives Origine : France SP : Sauté de blanc de poulet aux olives	● Cuisse de poulet BIO (VF) aux marrons	● Poisson meunière / Citron
GARNITURE 	● Purée de pommes de terre	● ● Macaronis / Emmental râpé (sachet individuel)	● Lentilles dijonnaise	● Gratin de potiron	● Petits pois
FROMAGE 	● St Marcellin à la coupe		● Babybel à la chèvre	● Fromage blanc nature	● Brebicrème
DESSERT 	● Fruit	● Compote pomme / Framboise	● Poire au sirop	● Fruit	● Yaourt aromatisé aux fruits

MENU HIVER 6


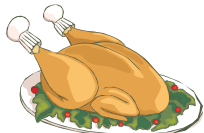



semaine du 16 janvier 2012

au 20 janvier 2012



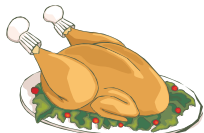



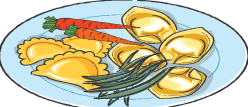







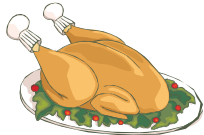






	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE 	● Œuf dur / Mayonnaise	 ● Kiwi BIO à la cuillère	 ● Tarte au fromage	● Salade d'endive aux noix	● Pamplemousse Remplacement : Jus de pamplemousse
PLAT PRINCIPAL 	 ●● Croque monsieur à la volaille	● Saucisse de Toulouse SP : Saucisse de volaille	● Filet de poisson sauce basilic	 ●  Sauté de veau marengo Origine : "Terres d'ici" et Isère	● Filet de poulet au jus
GARNITURE 	● Carottes sautées	● Pommes frites	● Gratin de poireaux	● Haricots verts	● Riz safrané
FROMAGE 	● Fromage frais nature sucré	● Camembert	● Fromage	● Fromage enrobé aux noisettes	● Tomme noire
DESSERT 	● Fruit	● Coupelle de fruits du verger	● Fruit	● Carré à la noix de coco	● Mousse lactée au chocolat noir

REPAS BIO

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE 	● Tomate vinaigrette	● Crêpe aux champignons	● Salade de pois chiches / Olives noires à l'huile d'olive	● Salade verte	● Roulade de volaille aux olives
PLAT PRINCIPAL 	●●● Potée (pommes de terre, chou vert, carottes) SP : Potée de volaille	● Rôti de dinde au jus Origine : France	● Navarin d'agneau	● Bœuf haché à la bolognaise Origine : France	● Gratin de poisson (cubes de poisson, crevettes, moules)
GARNITURE 		● Courgettes au kiri	● Choux-fleurs persillés	● Spaghettis	● Pommes de terre persillées
FROMAGE 	● Brique du Vercors à la coupe	● Yaourt nature	● Cantadou ail et fines herbes	● Verchicors BIO LOCAL à la coupe	● Tomme blanche
DESSERT 	● Purée de pomme / Banane	● Fruit	● Fruit	● Yaourt à la vanille	● Fruit

La Chandeleur

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE 	 ● Kiwi BIO à la cuillère	● Salade de lentilles	● Pamplemousse	● Coleslaw (carottes, chou blanc)	● Salade de haricots beurre
PLAT PRINCIPAL 	 ●  Sauté façon bœuf mode Origine : "Terres d'ici" et Isère	● Poisson pané / Citron	● Paupiette de veau aux champignons	● Rôti de porc aux herbes Origine : France SP : Rôti de dinde aux herbes Origine : France	 ● ● ● Raviolis de bœuf à la tomate Origine : France / Emmental râpé (sachet individuel)
GARNITURE 	● Semoule	● Epinards hachés	● Gratin de pommes de terre	● Salsifis à la béchamel	
FROMAGE 	● Rondelé nature	● Fromage blanc nature	● Fromage	● Pavé d'affinois	
DESSERT 	● Cubes d'ananas au sirop	● Fruit	● Ile flottante	 ● Un délice de crêpe sucrée	● Fruit

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE 	● Macédoine de légumes	 ● Pizza au fromage	● Céleris rémoulade	● Salade d'endive	● Crème de potiron Remplacement : Choux-fleurs vinaigrette
PLAT PRINCIPAL 	● Filet de poisson sauce dieppoise (crevettes, moules)	 ● Steack haché au jus Origine : France	● Cuisse de poulet BIO (VF) au jus	● Omelette aux fines herbes	 ●●  Quenelles financière à la tomate Origine du veau : "Terres d'ici" et Isère
GARNITURE 	● Riz créole	● Petits pois / Carottes	●● Papillons / Emmental râpé (sachet individuel)	● Purée de courgettes	● Tartare calcium ail et fines herbes
FROMAGE 	● Fromage frais nature sucré	● Babybel	● St Paulin	● St Genix Maternelles : St Genix sans amandes	● Crème dessert au chocolat
DESSERT 	● Fruit	● Fruit	● Cocktail de fruits		