



lundi 7 janvier	mardi 8 janvier	jeudi 10 janvier	vendredi 11 janvier
Salade de pâtes  Sauté de bœuf au jus Gratin de potiron Chantaillou  Fruits BIO	 Carottes BIO rapées Filet de hoki aux olives Riz pilaf  Tomme de Belledonne Mousse au chocolat	Betteraves vinaigrette Roti de porc à la dijonnaise Pommes noisettes  Camenbert BIO Fruit de saison	Salade verte et mimolette  Filet de poulet BIO au jus Haricots verts persillés Gouda  Galette des rois
lundi 14 janvier	mardi 15 janvier	jeudi 17 janvier	vendredi 18 janvier
Chou blanc vinaigrette Steak haché de veau au oignons Petits pois Edam Liégeois vanille	Pâté de campagne et cornichons  Tortilla  Yaourt local Fruit de saison	Salade de pâtes composée Boulettes de bœuf à la tomate Chou fleur persillé  Bournette du Vercors Fruit de saison	Macédoine de légumes Filet de colin à la crème Riz créole Fromage blanc  Compote de pommes du Chef
lundi 21 janvier	mardi 22 janvier	jeudi 24 janvier	vendredi 25 janvier
Betteraves vinaigrette Rôti de dinde au jus Coquillettes Fondu carré Fruit de Saison	Salade verte Cordon bleu Petits pois Petit suisse sucré Tarte aux pommes	Salade de haricots beurre Filet de poisson à la moutarde Demoule Brie Fruit de saison	Crêpes au fromage Nuggets de poulet Purée de courges  Compote de pommes et bananes du Chef
lundi 28 janvier	mardi 29 janvier	jeudi 31 janvier	vendredi 1er février
Macédoine de légumes Jambon sauce méridionale Pommes rösties Montcadi Fruit de Saison	Carottes rapées Paupiette de veau sauce brune Gratin de chou fleur  Brique du Vercors Crème dessert caramel	Salade de chou blanc Filet de poulet au paprika Haricots verts persillés yaourt aromatisé Beignet framboise	Salade d'agrumes Brandade de poisson Petit moulé nature Crêpes au chocolat