

lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
Betteraves BIO sauce vinaigrette	Carottes râpées de la Région vinaigrette à l'orange	Potage de légumes verts	Salade batavia vinaigrette
Sauté de bœuf au jus de la Région	Coucous végétarien (boulettes végétarienne et légumes couscous)	Rôti de porc à la dijonnaise	Blanquette de la mer
Pommes de terres rissolées	Semoule BIO	Macaronis BIO	Epinards BIO en béchamel
Petit suisse sucré	Brie	Yaourt de la Région	Fourme d'Ambert
Pomme	Mousse au chocolat	Galette des Rois	Poire au sirop

lundi 03 février	mardi 04 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
Macédoine de légumes sauce fromage blanc	Salade de coquette BIO et sa vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Salade battavia vinaigrette
Sauté de bœuf de la Région au paprika	Omelette fraîche	Saucisses Massardier de la Région	Filet de Hoki au beurre
Semoule BIO	Epinards BIO en béchamel	Lentilles du Puy AOP de la Région	Brocolis BIO
Carré ligueil	Gouda BIO	Edam BIO	Petit suisse sucré
Ananas au sirop	Kiwi BIO	Compote de pommes du chef	Crêpe sucrée

lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
Céleri rémoulade de la Région	Salade de haricots verts BIO vinaigrette	Salade d'endives à l'ancienne	Rosette de Lyon
Steak de bœuf aux petits légumes	Boulettes de bœuf aux épices BIO	Tartiflette	Dos de colin à la crème
Carottes Vichy BIO	Riz BIO	Yaourt à la fraise de la Région	Petits pois au jus
Saint Paulin	Yaourt BIO	Compote de pomme BIO du chef	Edam BIO
Flan au caramel	Kiwi BIO		Cake au pépite de chocolat du chef

lundi 10 février	mardi 11 février	jeudi 13 février	vendredi 14 février
Betteraves BIO sauce fromage blanc	Salade de pomme de terres à la ciboulette	Salade verte vinaigrette	Salade d'endives au dès de fromage
Jambon braisé	Sauté de poulet sauce basquaise	Gratin de patates douces	Filet de colin meunière
Flageolets	Haricots verts persillés	Et lentilles	Choux fleur persillé BIO
Yaourt aromatisé de la Région	Carré du Trièves	Camembert BIO	Bûche aux laits mélangés
Clémentine	Banane BIO	Liégeois au chocolat	Gâteau à l'ananas du chef

lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
Carottes râpées de la Région à l'huile	Salade ice berg vinaigrette à	Tarte au thon	Potage de potiron de la Région
Steak haché aux oignons	Gratin de pommes de terre au dès de	Emincé de porc au miel et moutarde	Filet de colin sauce au beurre
Gratin de poireaux		Purée de potiron	Riz BIO
Maasdam BIO	Camembert BIO	Yaourt nature de la Région	Vache qui rit
Eclair au chocolat	Pomme de la Région	Banane BIO	Clémentine

lundi 17 février	mardi 18 février	jeudi 20 février	vendredi 21 février
Velouté de courge	Crêpe au fromage	Chou rouge de la Région vinaigrette	Salade de pâtes BIO vinaigrette
Rôti de porc au jus	Parmentier végétarien	Sauté de poulet à la moutarde	Filet de colin aux oignons
Printanière de légumes et pommes		Carottes persillés BIO	Chou fleur persillé
Bûche du Pilat	Fourme d'Ambert	Gâteau à la vanille du chef	P'tit Cabray
Pomme BIO	Kiwi BIO	Et sa crème Anglaise	Liégeois au chocolat

lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
Betteraves BIO vinaigrette à	Salade d'endive vinaigrette à	Velouté Dubarry	Chou rouge de la Région vinaigrette
Filet de colin sauce au beurre	Sauté de bœuf de la Région au jus	Quenelle nature sauce béchamel	Lasagnes de bœuf du chef
Blé pilaf	Carottes vichy BIO	Haricots verts BIO	
Petit suisse	Montcadi	Yaourt à l'ananas de la Région	Edam BIO
Pomme de la Région	Beignet chocolat noisette	Kiwi	Crème dessert caramel

Bonne Année 2020