

# Menus

Du 4 au 10 Janvier 2021

Du 11 au 17 janvier 2021



Bonne Année 2021 à tous !

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p>Carottes râpées<br/>Poisson à la moutarde<br/>Lentilles aux oignons<br/><i>Bleu d'Auvergne</i><br/><i>Pomme de la Vallée du Rhône</i></p>      | <p>Céleri Rémoulade<br/>Sauté de Poulet au jus<br/>Chou-fleur béchamel au safran<br/>Fromage Blanc Nature<br/><i>Pomme d'Isère</i></p>  |
|  | <p>Betteraves<br/>Lasagnes à la Bolognaise<br/>Camembert<br/><i>Kiwi de Saint Prim en Isère</i></p>   | <p>Potage au Potimarron<br/>Emincé végétal au curry<br/>Pommes noisettes<br/><i>Saint Marcellin</i><br/>Orange</p>  |
|  | <p>Salade de Pâtes<br/>Poulet Chasseur<br/>Chou-fleur en béchamel<br/><i>Tomme du Chatelard d'Isère</i><br/>Banane</p>                            | <p>Crêpe au Fromage<br/>Paupiette de volaille forestière<br/>Lentilles aux carottes<br/>Yaourt aromatisé<br/><i>Cake aux pépites de chocolat</i></p>                          |
|  | <p><b>MENU D'Auvergne</b></p> <p>Salade Auvergnate<br/>Truffade d'Auvergne<br/>Fromage Blanc d'Auvergne<br/>Compote Auvergne Rhône-Alpes</p>      | <p>Salade Vénitienne<br/>Filet de Colin meunière<br/>Gratin de courgettes au lait d'Isère<br/><i>Tomme du Châtelard</i><br/><i>Poire de la Vallée du Rhône</i></p>            |
|  | <p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <p>Salade d'Endives<br/>Spaghettis aux lentilles corail<br/>Fromage râpé<br/>Yaourt nature<br/>Galette des Rois</p> | <p><b>MENU BIO</b></p> <p>Salade Verte <b>BIO</b><br/>Daube Provençale <b>BIO</b><br/>Semoule <b>BIO</b><br/>Yaourt <b>BIO</b> Léoncel de la Drôme<br/>Compote <b>BIO</b></p> |

La Truffade est composée de pommes de terre (Truffa en occitan auvergnat), Tomme du cantal, Ail et Lard.



PARCS NATURELS REGIONAUX D'Auvergne  
Des volcans d'Auvergne  
De l'Aubrac  
Du Livradois Forez



Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.



# Menus

Du 18 au 24 Janvier 2021

Du 25 au 31 janvier 2021

## MENU LANDES MEDOC

Jeunes pousses aux Pignons de pin  
Filet de Poisson à la Bordelaise  
Coquillettes  
Yaourt  
Kiwi de la Vallée du Rhône (38)

Salade Vénitienne  
Pot au Feu  
& ses légumes  
Saint Marcellin (38)  
Orange

Pommes de terre Mimosa  
Filet de Poulet pané  
Epinards en béchamel au lait d'Isère  
Carré du Trièves (38)  
Clémentine

Salade Coleslaw  
Tagliatelles de chez Saint Jean (26)  
À la Carbonara & râpé  
Yaourt Nature  
Compote d'Anneyron (26)

Chou rouge  
Blanquette de Colin  
Riz Safrané  
Camembert  
Crème dessert

Betteraves  
Escalope de volaille à la crème  
Gratin de Courge  
Emmental  
Cookies aux pépites de chocolat

MENU ALTERNATIF  
Salade lentilles  
Soufflette de légumes de St Jean  
Brocolis à l'ail  
Fromage Blanc de Gérentes (43)  
Barre d'Ananas

Cake au Fromage  
Filet de Colin sauce aux agrumes  
Haricots verts persillés  
Petit Suisse Nature  
Poire de la Drôme (26)

MENU ALTERNATIF  
Salade Verte  
Steak haché d'Auvergne (03)  
Ratatouille  
Tomme des Monts d'Auvergne  
Gâteau du Chef Pomme & Raisin

MENU ALTERNATIF  
Velouté de Légumes  
Gnocchis du Royans (26) au curry  
Frio de céréales  
Bleu du Vercors  
Kiwi du Val qui rit (38)



Le poisson à la Bordelaise est recouvert de chapelure, échalote, citron, huile, vin blanc et persil,



PARCS NATURELS REGIONAUX  
LANDES MEDOC  
Des Landes de Gascogne  
Du Médoc



Spécialité de l'Adour



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.



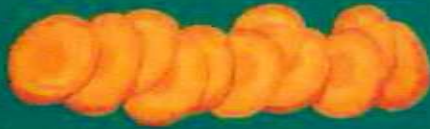
# Menus du 1<sup>er</sup> au 7 février 2021



## MENU de BRETAGNE

### Mardi

Carottes Nantaises  
Galette de Sarrasin à composer  
(Jambon, gruyère, champignons)  
Curé Nantais  
Crêpe au Sucre



### Jeudi

Friand  
Filet de Colin à l'Oseille  
Carottes sautées  
Bournette du Vercors  
Liégeois au Chocolat



MENU ALTERNATIF

**Lundi**

Salade Piémontaise  
Roulé au Fromage  
Gratin de courge au lait de Quincieu  
Fromage Blanc aux fruits  
Pomme Régionale



**Mercredi**

Salade de Pâtes  
Chipolata grillée  
Ratatouille  
Buchette  
Orange

**Vendredi**

Betteraves à la Vinaigrette  
Choucroute  
Garnie  
Yaourt Nature  
Barre d'Ananas

Le 2 Février  
c'est la  
Chandeleur



PARCS NATURELS REGIONAUX  
de BRETAGNE

d'Armorique  
du Golfe du Morbihan  
de la Brière



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.