



# Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 4 au 10 janvier 2021

Bonne Année  
2021 à tous !

*Lundi*

*Carottes râpées*  
*Saucisse végétale*  
*Lentilles aux oignons*  
*Bleu d'Auvergne*  
*Pomme de la Vallée du Rhône*

*Mardi*

*Betteraves*  
*Lasagnes de légumes*  
*Camembert*  
*Kiwi de St Prim (38)*

*Mercredi*

*Salade de Pâtes*  
*Boulettes végétales*  
*Chou-fleur en Béchamel*  
*Tomme du Chatelard*  
*Banane*

*Jeudi*

**MENU D'Auvergne**

*Salade Auvergnate*  
*Truffade végétale*  
*Auvergnate*  
*Fromage blanc d'Auvergne*  
*Compote Régionale*



*Vendredi*

*Salade d'Endives*  
*Spaghetti*  
*sauce lentilles corail & râpé*  
*Yaourt nature*  
*Galette des Rois*

*Samedi*

*Friand au fromage*  
*Gratin de blettes*  
*et pommes de terre vapeur*  
*Faisselle*  
*Fruit*

*Dimanche*

*Terrine de légumes*  
*Pavé végétal*  
*Chou braisé*  
*Fromage*  
*Crème dorée*

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.

# Menu ALTERNATIF Déjeuner du 11 au 17 janvier 2021

*Lundi*

*Céleri Rémoulade*  
*Omelette*  
*Chou-fleur safrané*  
*Fromage blanc nature*  
*Pomme **BIO***

*Mardi*

*Potage de Potimarron*  
*Emincé végétal au curry*  
*Pommes noisettes*  
*Saint Marcellin*  
*Orange*

*Mercredi*

*Crêpe au Fromage*  
*Boulettes végétales*  
*Lentilles aux carottes*  
*Yaourt aromatisé*  
*Cake pépites de chocolat*

*Jeudi*

*Salade Vénitienne*  
*Courgettes à la Lorraine*  
*aux Ravioles*  
*Tomme du Chatelard*  
*Poire locale*

*Vendredi*

**MENU BIO**

*Salade verte **BIO***  
*Quenelle sauce tomate*  
*Semoule **BIO***  
*Yaourt **BIO** du Léoncel*  
*Compote **BIO***

*Samedi*

*Salade de haricots verts*  
*Cappelletti ricotta*  
*& épinards*  
*Fromage*  
*Fruit*

*Dimanche*

*Potage*  
*Quiche au fromage*  
*Endives braisées*  
*Fromage*  
*Tarte aux Prunes*

MERCI pour  
la Planète et  
les Abeilles !



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.





# Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 18 au 24 janvier 2021

Lundi

## MENU LANDES MEDOC

Jeunes pousses  
& pignons pin

Omelette

Coquillettes

Yaourt

Kiwi d'Isère

Mardi

Pommes de terre Mimosa

Pavé fromager

Epinard béchamel au lait  
(38)

Carré du Trièves

Clémentine

Mercredi

Chou rouge

Quenelle

Riz safrané

Camembert

Crème au chocolat

Jeudi

Salade petits pois & lentilles

Soufflettes de légumes (26)

Brocolis à l'ail

Fromage Blanc (43)

Barre d'Ananas

Vendredi

Salade Verte

Pavé végétal

Ratatouille

Tomme d'Auvergne

Gâteau pomme & raisin

Samedi

Salade de pâtes

Gnocchi sauce chasseur

Carottes persillées

Fromage

Fruit

Dimanche

Salade de chou

Gratin de Crozets

façon tartiflette

Faisselle

Gâteau du Chef



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.

# Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 25 au 31 janvier 2021

## Lundi

Salade Vénitienne  
Légumes Pot au feu  
Pomme vapeur  
Saint Marcellin   
Orange

## Mardi

Salade Coleslaw  
Tagliatelles sauce corail  
à la carbonara & râpé  
Yaourt Nature  
Compote d'Anneyron

## Mercredi

Betteraves  
Quenelles  
Gratin de courge  
Emmental  
Cookies au chocolat

## Jeudi

Cake au Fromage  
Pavé fromager  
Haricots verts persillés  
Petit suisse nature  
Poire de la Drôme

## Vendredi

Velouté de Légumes  
Gnocchis "Royans" & Curry  
Trio de Céréales  
Bleu du Vercors 

## Samedi

Salade Auvergnate  
Saucisse végétale  
Ecrasé de pommes de terre  
Fromage Blanc nature  
Ananas au sirop

## Dimanche

Terrine de Légumes  
Gratin de Poireaux  
et égréné végétal  
Fromage  
Entremet à la poire



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.

# Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 1<sup>er</sup> au 7 février 2021

*Lundi*

*Salade Piémontaise*  
*Roulé au Fromage*  
*Courge au lait de Quincieu*  
*Fromage blanc aux fruits*  
*Pomme Régionale*

*Mardi*

**MENU de BRETAGNE**

*Carotte Nantaise*  
*Galettes végétarienne*  
*Jambon, champignon & gruyère*  
*Curé Nantais*  
*Crêpe au sucre*

*Mercredi*

*Salade de pâtes*  
*Saucisse végétale*  
*Ratatouille*  
*Buchette*  
*Orange*

*Jeudi*

*Friand*  
*Emincés végétal*  
*Carottes sautées*  
*Bournette du Vercors*  
*Liégeois au chocolat*

*Vendredi*

*Betteraves*  
*Choucroute végétale*  
*Garnie*  
*Yaourt nature*  
*Barre d'Ananas*

*Samedi*

*Salade de perles*  
*Endives gratinée*  
*au jambon*  
*Fromage*  
*Compote de Poire*

*Dimanche*

*Laitue et FETA*  
*Polente sauce aux champignons*  
*Polente*  
*Fromage*  
*Crème à la Pistache*



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 Sulfités, Lupin, Mollusques.