



Mercredi 10 Janvier
Tarte au thon
Cuisse de poulet rôti au jus 
Gratin de poireaux
Mandarine

Mercredi 17 Janvier
Céleri rémoulade
 <i>Saucisse du Nord Isère</i> (Spc : Merguez au jus)
Lentilles
Chou à la crème

Mercredi 24 Janvier
Salade PDT ciboulette
Quenelles de brochet de chez Saint Jean sauce Mornay
Flan de potiron
<b>Orange</b>



*Nos produits du terroir  
(issus de productions locales)  
sont proposés au moins deux  
fois par mois*

 *Bœuf "Local"*

 *Porc "local"*

 Boeuf né, élevé et abattu en France


 Volaille née, élevée et abattue en France

 Produit issu de l'agriculture biologique

**Produit de saison**

*Produit local*

Mercredi 31 Janvier
Couscous
Petit suisse sucré
Poire au sirop

Mercredi 7 Février
Salade paysanne
 Boulettes de bœuf provençale
Polente
Flan nappé caramel



Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: Gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire et aux service gestionnaire de la collectivité afin de mettre en place un PAI (Plan d'Accueil Individualisé).

**Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements**