<table>
<thead>
<tr>
<th>Lundi</th>
<th>Du 4 au 10 Janvier 2021</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Carottes râpées</td>
<td>Céleri Rémoulade</td>
</tr>
<tr>
<td>Poisson à la moutarde</td>
<td>Sauté de Poulet au jus</td>
</tr>
<tr>
<td>Lentilles aux oignons <strong>BIO</strong></td>
<td>Chou-fleur béchamel au safran</td>
</tr>
<tr>
<td>Pomme de la Vallée du Rhône</td>
<td>Pomme <strong>BIO</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>**BETTERAVES <strong>BIO</strong></td>
<td><strong>POTAGE AU POTIMARRON</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>Lasagnes à la Bolognaise</td>
<td>Emincé végétal au curry</td>
</tr>
<tr>
<td>Kiwi de Saint Prim en Isère</td>
<td>Pommes noisettes Orange</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Poulet Chasseur</strong></td>
<td><strong>Poulette de volaille forestière</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>Chou-fleur <strong>BIO</strong> en béchamel</td>
<td>Lentilles aux carottes <strong>BIO</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>Tomme du Châtelard d’Isère</td>
<td>Yaourt aromatisé</td>
</tr>
<tr>
<td>Banane</td>
<td>Cake aux pépites de chocolat</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Mardi</th>
<th>Du 11 au 17 Janvier 2021</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>MENU D’AUVERGNE</strong></td>
<td><strong>FILET DE COLIN MEUNIÈRE</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>**Salade <strong>BIO</strong> Auvergnate</td>
<td>Gratin de courgettes au lait d’Isère</td>
</tr>
<tr>
<td>Truffade d’Auvergne</td>
<td>Tomme du Châtelard</td>
</tr>
<tr>
<td>Compote Auvergne Rhône-Alpes</td>
<td>Jérusalem</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Mercredi</th>
<th><strong>MENU BIO</strong></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Salade d’Endives</strong></td>
<td>**Salade Verte <strong>BIO</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>Spaghettis aux lentilles corail</td>
<td>Daube Provençale <strong>BIO</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>Fromage râpé</td>
<td>Semoule <strong>BIO</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>Galette des Rois</td>
<td>Yaourt <strong>BIO</strong> Léoncel de la Drôme</td>
</tr>
</tbody>
</table>

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

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

<table>
<thead>
<tr>
<th>Jour</th>
<th>Du 18 au 24 Janvier 2021</th>
<th>Du 25 au 31 Janvier 2021</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Lundi</strong></td>
<td><strong>MENUS LANDES MEDOC</strong>&lt;br&gt;Jeunes pousses aux Pignons de pin&lt;br&gt;Filet de Poisson à la Bordelaise&lt;br&gt;Coquillettes&lt;br&gt;Kiwi de la Vallée du Rhône (38)</td>
<td>Pot au Feu &amp; ses légumes&lt;br&gt;Saint Marcellin (38)&lt;br&gt;Orange BIO&lt;br&gt;Salade Coleslaw&lt;br&gt;Tartiflettes BIO Saint Jean (26)&lt;br&gt;À la Carbonara &amp; râpé&lt;br&gt;Compote d’Anneyron (26)</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Mardi</strong></td>
<td>Pommes de terre Mimosa&lt;br&gt;Filet de Poulet pané&lt;br&gt;Epinards BIO au lait d’Isère&lt;br&gt;Clémentine</td>
<td>Betteraves BIO&lt;br&gt;Escalope de volaille à la crème&lt;br&gt;Gratin de Courge&lt;br&gt;Cookies aux pépites de chocolat</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Mercredi</strong></td>
<td>Blanquette de Colin&lt;br&gt;Riz Safrané&lt;br&gt;Camembert BIO&lt;br&gt;Crème dessert</td>
<td>Cake au Fromage&lt;br&gt;Filet de Colin sauce aux agrumes&lt;br&gt;Haricots verts BIO persillés&lt;br&gt;Poire de la Drôme (26)</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Jeudi</strong></td>
<td>Salade lentilles&lt;br&gt;Soufflette de légumes de St Jean&lt;br&gt;Brocolis à l’ail&lt;br&gt;Fromage Blanc de Gérentes (43)</td>
<td>Steak haché BIO d’Auvergne (03)&lt;br&gt;Ratatouille&lt;br&gt;Tomme des Monts d’Auvergne&lt;br&gt;Gâteau du Chef Pomme &amp; Raisin</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Vendredi</strong></td>
<td>Steak haché BIO d’Auvergne (03)&lt;br&gt;Ratatouille&lt;br&gt;Tomme des Monts d’Auvergne&lt;br&gt;Gâteau du Chef Pomme &amp; Raisin</td>
<td>Velouté de Légumes&lt;br&gt;Gnocchis du Rayans (26) au curry&lt;br&gt;Trio de céréales&lt;br&gt;Kiwi du Val qui rit (38)</td>
</tr>
</tbody>
</table>

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

Menus du 1er au 7 février 2021

**Lundi**
- Salade Piémontaise
- Roulé au Fromage
- Gratin de courge au lait de Quincieux
- Pomme Régionale

**Le 2 Février c’est la Chandeleur**

**Mardi**
- Carottes Nantaises
- Galette de Savarin à composer (Jambon, gruyère, champignons)
- Curé Nantais
- Crêpe au Sucre

**Mercredi**
- Salade de Pâtes BIO
- Chipolata grillée
- Ratatouille
- Orange

**PARCS NATURAUX RÉGIONAUX de BRETAGNE**
- d’Armorique du Golfe du Morbihan de la Brière

**Jeudi**
- Filet de Colin à l’Oseille
- Carottes BIO sautées
- Bournette du Vercors
- Liégeois au Chocolat

**Vendredi**
- Betteraves BIO à la Vinaigrette
- Choucroute
- Garnie
- Barre d’Ananas

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