

	LUNDI	REPAS VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Jus d'orange BIO	Betteraves R.A. à la vinaigrette du chef	Salade d'endive / Emmental	Potage de légumes	Choux-fleurs à la vinaigrette du chef
PLAT PRINCIPAL	Frites de poulet	Quenelles sauce tomate	Filet de poisson sauce basilic	Diot de Savoie R.A. aux oignons	Sauté de bœuf R.A. aux champignons
Remplacement	-	-	-	Pané de blé / Tomate / Mozzarella	-
GARNITURE	Gratin de potiron	Carottes BIO persillées	Haricots verts à l'ail	Lentilles	Purée de pommes de terre
FROMAGE	Chanteneige fouetté	Bûche de chèvre à la coupe	Edam BIO	Yaourt nature BIO + Sucre BIO	Fromage blanc nature BIO (sans sucre)
DESSERT	<b>Couronne des Rois</b>	Fruit	<b>Galette des Rois</b>	Cocktail de fruits (collectif)	Fruit BIO

R.A. : Rhône-alpes

Remplacement : Plat de remplacement sans porc

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements dans le respect de l'équilibre alimentaire

**PAIN BIO R.A. TOUS LES JOURS**

**MONTBONNOT**

	REPAS VEGETARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de haricots beurre à la vinaigrette du chef	Carottes râpées à la vinaigrette du chef	Duo de choux à la vinaigrette du chef	Taboulé	Salade batavia R.A. à la vinaigrette du chef
PLAT PRINCIPAL	Boulettes végétariennes à la sauce tomate	Filet de poisson à la ciboulette	Filet de poulet au curry Origine : France	Rôti de veau R.A. à la moutarde	Jambon froid Origine : France
Remplacement	-	-	-	-	Filet de poisson à la provençale
GARNITURE	Boulghour	Petits pois BIO	Coquillettes BIO R.A.	Gratin de poireaux	Crozets R.A.
FROMAGE	Pavé d'Affinois R.A. à la coupe	Rondelé nature	Camembert	Gouda BIO	Yaourt nature + Sucre
DESSERT	Fruit BIO	Paris Brest	Flan vanille nappé caramel BIO	Fruit	Compote de pommes / Bananes BIO

**PAIN BIO R.A. TOUS LES JOURS**

R.A. : Rhône-alpes

Remplacement : Plat de remplacement sans porc

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements dans le respect de l'équilibre alimentaire

## MENU HIVER 5

semaine du 20 janvier 2020

au 24 janvier 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
ENTREE	Pizza au fromage R.A.	Salade de pommes de terre au thon à la vinaigrette du chef	Salade iceberg à la vinaigrette du chef	Kiwi BIO R.A. à la cuillère	Salade d'endive / Œuf dur
PLAT PRINCIPAL	Sauté de poulet au jus Origine : France	Steak haché sauce échalote Origine : France	Rôti de veau R.A. aux herbes	Bolognaise végétarienne	Filet de poisson meunière / Citron
GARNITURE	Gratin de potiron BIO	Epinards hachés BIO	Riz créole	Spaghettis BIO R.A.	Jardinière de légumes
FROMAGE	Tomme blanche	Carré de l'Est à la coupe	Fromage frais nature sucré	Edam BIO	Cantadou ail et fines herbes
DESSERT	Fruit	Fruit	Cocktail de fruits exotiques (collectif)	Crème dessert à la vanille	Gâteau aux pommes du chef

R.A. : Rhône-alpes

Remplacement : Plat de remplacement sans porc

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements dans le respect de l'équilibre alimentaire

**PAIN BIO R.A. TOUS LES JOURS**

**MONTBONNOT**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	REPAS VEGETARIEN
ENTREE	Macédoine de légumes	Crêpe jambon / Emmental	Duo de carottes et betteraves râpées à la vinaigrette du chef	Betteraves R.A. à la vinaigrette du chef	Salade de mâche à la vinaigrette du chef
Remplacement	-	Crêpe aux champignons	-	-	-
PLAT PRINCIPAL	Pilons de poulet basquaise Origine : France	Filet de poisson pané / Citron	Sauté de bœuf R.A. au jus	Rôti de porc aux oignons Origine : France	Omelette nature BIO Origine : France
Remplacement	-	-	-	Boulettes végétariennes	-
GARNITURE	Pennes BIO R.A.	Haricots verts persillés	Flageolets	Blé BIO pilaf	Gratin de brocolis
FROMAGE	Bûche du Pilat R.A. à la coupe	Fromage blanc nature BIO ET	Yaourt nature R.A. + Sucre	St Paulin à la coupe	Carré Président
DESSERT	Fruit	Purée de poires R.A. (collectif)	Fruit	Fruit R.A.	<b>Crêpe au chocolat</b>

R.A. : Rhône-alpes

Remplacement : Plat de remplacement sans porc

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements dans le respect de l'équilibre alimentaire

**PAIN BIO R.A. TOUS LES JOURS**

**MONTBONNOT**

## MENU HIVER 7

semaine du 3 février 2020

au 7 février 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
ENTREE	Céleri rémoulade	Œuf dur / Mayonnaise	Jus de pommes R.A.	Duo de choux à la vinaigrette du chef	Salade de pamplemousse au surimi
PLAT PRINCIPAL	Saucisse de volaille	Croque monsieur volaille R.A.	Dés de saumon sauce citronnée	Lentilles (+ JUS)	Rôti de veau R.A. à la moutarde
GARNITURE	Epinards hachés BIO	Carottes R.A. sautées	Haricots verts BIO persillés	Riz basmati	Pommes quartiers
FROMAGE	Vache qui rit	Coulommiers à la coupe	Mimolette	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	Emmental BIO
DESSERT	Ananas au sirop (collectif)	Fruit BIO	Tarte au flan	Fruit	Crème dessert au chocolat

R.A. : Rhône-alpes

Remplacement : Plat de remplacement sans porc

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements dans le respect de l'équilibre alimentaire

**PAIN BIO R.A. TOUS LES JOURS**

**MONTBONNOT**

	LUNDI	MARDI	REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de cœur de palmier à la vinaigrette du chef	Coleslaw BIO	Salade d'endive / Pomme	Salade de radis / Maïs à la vinaigrette du chef	Cake tomate / Fromage de brebis du chef
PLAT PRINCIPAL	Filet de poulet au paprika Origine : France	Brandade de morue	Pois chiches aux légumes du couscous (+ JUS)	Sauté de bœuf R.A. à la provençale	Jambon froid Origine : France
Remplacement	-		-	-	Omelette nature BIO Origine : France
GARNITURE	Polente R.A.		Semoule	Purée de céleri	Gratin de choux-fleurs R.A.
FROMAGE	St Bricet	Yaourt nature + Sucre	Rouy à la coupe	Camembert BIO à la coupe	Gouda BIO
DESSERT	Fruit BIO	Poire au sirop	Yaourt à la framboise BIO	Eclair au chocolat R.A.	Fruit

**PAIN BIO R.A. TOUS LES JOURS**

R.A. : Rhône-alpes

Remplacement : Plat de remplacement sans porc

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements dans le respect de l'équilibre alimentaire

	LUNDI	REPAS VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Cœur de laitue à la vinaigrette du chef	Salade de pommes de terre BIO / Betteraves BIO à la vinaigrette du chef	Céleri rémoulade	Kiwi BIO R.A. à la cuillère	Tarte au fromage R.A.
PLAT PRINCIPAL	Boulettes de bœuf à la tomate Origine : France	Pané de blé / Tomate / Mozzarella	Rôti de veau R.A. aux olives	Filet de poisson meunière / Citron	Sauté de porc au jus Origine : France
Remplacement	-	-	-	-	Escalope de soja / Blé panée
GARNITURE	Coquillettes BIO R.A.	Haricots verts persillés	Riz safrané	Brocolis à la béchamel	Purée de potiron BIO
FROMAGE	Mimolette	Brie à la coupe	Edam BIO	Tomme blanche	Crème de fromage fondu
DESSERT	Compote de pommes (collectif)	Fruit	Liégeois à la vanille	Gâteau aux pépites de chocolat du chef	Fruit

**PAIN BIO R.A. TOUS LES JOURS**

R.A. : Rhône-alpes

Remplacement : Plat de remplacement sans porc

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements dans le respect de l'équilibre alimentaire