

L'Épiphanie : Fête païenne qui célèbre le retour de la lumière.
C'est à dire le moment où les jours recommençaient à s'allonger.
Elle est devenue ensuite une fête Chrétienne pour célébrer la visite de
l'enfant Jésus par les Rois Mages : Gaspard, Melchior, Balthazar.



Menus

Du 6 au 12 janvier 2020

Du 13 au 19 janvier 2020

Du 20 au 26 janvier 2020

Lundi

Sauté de Poulet Chasseur
Pommes Dauphines
Tomme de Montagne **BIO**
Crème dessert à la Vanille

Filet de Colin sauce au citron
Haricots verts **BIO** persillés
Tomme du Chatelard
Poire au sirop

MENU ALTERNATIF
Taboulé
Omelette au fromage
Epinards à la Béchamel au lait d'Isère
Orange **BIO**



Mardi

Taboulé **BIO**
Filet de Colin Meunière
Brocolis à l'ail
Orange

MENU ALTERNATIF
Velouté de lentilles **BIO** au Cumin
Cappelletis aux 5 Fromages
Yaourt à la Châtaigne de Collet

Blanquette de Veau
Cœur de blé
Saint Marcellin **BIO**
Gâteau aux pépites de chocolat

Jeudi

MENU DES ROIS
Salade **BIO** Auvergnate
Palette de Porc grillée au jus
Jardinière de Légumes
Galette des Rois

Chou rouge à la vinaigrette
Sauté de Dinde **BIO** sauce suprême
Pom' Rosties aux petits légumes
Gâteau aux pommes du Chef

Salade d'Endives
Spaghettis à la Carbonara
& Fromage râpé
Compote **BIO**

NOUVEL AN CHINOIS

Nem à la Volaille
Sauté de Porc au caramel
Riz Cantonais
Fromage blanc nature

Vendredi

MENU ALTERNATIF & BIO
Boulettes végétales de la Drôme **BIO**
Coquillettes **BIO**
Carré du Trüèves **BIO**
Pomme de notre Région **BIO**

Pizza à la Mozzarella
Steak haché du Nord Isère au jus
Gratin de Courge de notre Région
Petit Suisse nature **BIO**



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

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « ENCO ») : 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.

