



Menu Suze la Rousse

	Du 03 janvier AU 07 janvier	Du 10 janvier AU 14 janvier	Du 17 janvier AU 21 janvier
lundi	<p>Betteraves en salade</p> <p>Pâtes au thon et sauce tomate**</p> <p>Fromage blanc nature BIO</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Salade de pommes de terre BIO</p> <p>Poisson pané</p> <p>Carottes BIO persillées</p> <p>Bûchette mélangée</p> <p>Crème au chocolat (ind)</p>	<p>Salade de riz</p> <p>Filet de colin MSC sauce curry</p> <p>Haricots verts BIO persillés</p> <p>Yaourt nature</p> <p>REPAS VEGETARIEN Fruit</p>
mardi	<p>Carottes râpées BIO Légumerie</p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Fromage croc'lait</p> <p>Compote de pommes bananes BIO (ind)</p>	<p>Salade de pâtes BIO</p> <p>Pané sarrasin lentilles poireaux</p> <p>Epinards hachés à la crème</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>REPAS VEGETARIEN Fruit</p>	<p>Chou rouge BIO vinaigrette Légumerie</p> <p>Steak haché VBF sauce forestière</p> <p>Tortis</p> <p>Tomme Grise</p> <p>Flan vanille nappé caramel (ind)</p>
jeudi	<p>Salade de lentilles aux échalotes</p> <p>Omelette nature</p> <p>Petits pois à la barigoule</p> <p>Camembert BIO</p> <p>REPAS VEGETARIEN Fruit BIO</p>	<p>Salade coleslaw Légumerie</p> <p>Boulettes d'agneau au jus</p> <p>Haricots blancs au jus</p> <p>Chanteneige BIO</p> <p>Compote de poires BIO (ind)</p> <p>Velouté de potiron</p>	<p>RACLETTE Salade verte</p> <p>Assortiment de charcuterie * / Charcuterie de volaille</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Fromage à raclette</p> <p>Compote de pommes BIO (ind)</p>
vendredi	<p>Salade verte</p> <p>Sauté de bœuf VBF aux 4 épices</p> <p>Blé aux petits légumes</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>GALETTE DES ROIS Galette des rois</p>	<p>Jambon blanc* / de volaille</p> <p>Navets frais BIO et pommes de terre béchamel</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Fruit</p>	<p>Céléri râpé BIO rémoulade Légumerie</p> <p>Quenelles locales sauce tomate</p> <p>REPAS VEGETARIEN Petits pois BIO au jus</p> <p>Petit suisse BIO aromatisé</p> <p>Gâteau du chef aux pépites de chocolat</p>
	Du 24 janvier AU 28 janvier	Du 31 janvier AU 04 février	Du 07 février AU 11 février
lundi	<p>Carottes râpées Légumerie</p> <p>Sauté de bœuf VBF sauce tomate</p> <p>Semoule</p> <p>Vache qui rit BIO</p> <p>Compote pommes coings (ind)</p> <p>Velouté de légumes</p>	<p>Salade de brocolis BIO</p> <p>Chickenwings label rouge</p> <p>Potatoes et ketchup</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit</p>	<p>Betteraves BIO en salade</p> <p>Chili végétarien (sans viande, à base de fèves)</p> <p>Riz créole</p> <p>Emmental BIO</p> <p>REPAS VEGETARIEN Fruit</p>
mardi	<p>Lasagnes au saumon **</p> <p>Saint Paulin BIO</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>NOUVEL AN CHINOIS</p> <p>Salade verte</p> <p>Nems au poulet</p> <p>Riz cantonnais (sans viande)</p> <p>Petit suisse aromatisé BIO</p> <p>Rocher au coco (ind)</p>	<p>Taboulé</p> <p>Filet de colin MSC sauce crème</p> <p>Carottes sautées aux oignons Légumerie</p> <p>Chanteneige BIO</p> <p>Flan vanille (ind)</p>
jeudi	<p>Salade verte</p> <p>Croziflette* ** / Croziflette de volaille**</p> <p>DANS NOS MONTAGNES Fromage blanc nature BIO</p> <p>Gâteau du chef aux myrtilles</p> <p>Salade de boulghour BIO</p> <p>Roulé au fromage</p> <p>Panais frais et pommes de terre en gratin Légumerie</p> <p>Yaourt BIO à la vanille</p> <p>REPAS VEGETARIEN Fruit</p>	<p>CHANDELEUR Céléri râpé BIO vinaigrette Légumerie</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Epinards hachés à la crème</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>REPAS VEGETARIEN Crêpe sucrée</p> <p>Potage crécy</p> <p>Potimentier de poisson du chef**</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Chou blanc frais vinaigrette Légumerie</p> <p>Paleron de bœuf VBF sauce tomate</p> <p>Frites</p> <p>Fraidou</p> <p>Compote de poires BIO (ind)</p> <p>Salade de pâtes tricolores</p> <p>Emincé de volaille BIO au paprika</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage blanc nature BIO</p> <p>Tarte au chocolat</p>

