

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**

ON MANGE LOCAL

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

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**

Nem à la Volaille
Sauté de Porc au caramel
Riz Cantonais
Fromage blanc nature
HAPPY CHINESE NEW YEAR
新年快乐

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.

