



# Menus

## Menu CHANDELEUR

Du 27 janvier au 2 février 2020 Du 3 au 9 février 2020

Céleri Rémoulade

Lasagnes

Yaourt **BIO**

Moelleux de Porc à la Moutarde

Carottes **BIO** à la crème

Tomme de Domessin

Pomme de la Vallée du Rhône

Crêpe au Fromage

Galette de Sarrazin Poulet et

Champignon & fromage râpé

Brocolis à l'ail

Crêpe au Chocolat

Macédoine de légumes

Saucisse du Nord Isère

Lentilles

Orange **BIO**

Velouté de Courge aux Châtaignes

Cake au Fromage du Chef

Haricots verts **BIO** et Pommes de terre

Banane

Mini soufflettes de légumes

Flan de courgettes aux Ravioles

Gruyère de Montagne

Kiwi de la Vallée du Rhône

Salade Verte **BIO**

Filet de Colin pané & citron

Ratatouille poêlée

Gâteau au chocolat du Chef

Salade de jeunes pousses

Goulash de Bœuf

Trio de céréales **BIO**

Gâteau de Savoie

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

Sa forme évoque le **SOLEIL**  
(Le retour à la lumière).

On les confectionnait avec la farine excédentaire **symbole de PROSPÉRITÉ** pour l'Année à venir.

Pourquoi des crêpes à la Chandeleur ?



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi



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