






Mercredi 9 Janvier
Tarte au thon
Cuisse de poulet au jus 
Brocolis sautés
<i>Tomme de montagne</i>
Poire

Mercredi 17 Janvier
Céleri rémoulade
<i>Saucisse du Nord Isère</i> <i>(Spc : Merguez au jus)</i>
 Lentilles
Camembert
Chou à la crème

Mercredi 24 Janvier
Salade PDT ciboulette
Quenelles de brochet de chez Saint Jean sauce Mornay
Flan de potiron
Yaourt aux fruits
<b>Orange</b>



Mercredi 31 Janvier
Pamplemousse
Couscous
Petit suisse sucré
Poire au sirop

Mercredi 7 Février
Salade paysanne
Boulettes de bœuf provençale 
Polente
Goudaulet d'Auvergne
Flan nappé caramel



*Nos produits du terroir (issus de productions locales) sont proposés au moins deux fois par mois*

 *Bœuf "Local"*

 *Porc "local"*

 Boeuf né, élevé et abattu en France

 Volaille née, élevée et abattue en France

 Produit issu de l'agriculture biologique

**Produit de saison**

*Produit local*

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: Gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire et aux service gestionnaire de la collectivité eafin de mettre en place un PAI (Plan d'Accueil Individualisé).

**Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements**