

Prochain menu
à thème

Mardi 12 janvier

Menu alternatif

Semaine

4 au 10 janvier 2016

Lundi



Salade coleslaw

Sauté de poulet chasseur 

Purée de P de T

Fromage

Crème dessert vanille

Mardi

Salade de blé provençale

Filet de merlu sauce
basquaise

Beignets de brocolis

Yaourt aromatisé

Fruit

Jeudi

Salade auvergnate

Escalope porc grillée
jus aux herbes

(Escalope de poulet au jus)

Jardinière de légumes

Fromage blanc nature

Galette des rois



Vendredi

Menu Bio

Salade de betteraves bio

Sauté de bœuf Stroganoff bio

Coquillettes bio

Fromage bio 

Fruit bio

L'Épiphanie

La galette des rois fait référence aux trois rois mages qui, guidés par une étoile, se sont rendus à Bethléem, pour se recueillir devant la crèche où serait né Jésus...

Jadis, l'usage voulait que l'on partage la galette en autant de parts que de convives, plus une. Cette dernière, appelée « part du Bon Dieu », « part de la Vierge » ou « part du pauvre » était destinée au premier pauvre qui se présenterait au logis.



Viande de bœuf d'origine française



Volaille d'origine française



Produit issu de l'agriculture biologique



Viande de bœuf ou de veau, né, élevé, abattu et transformé en Rhône-Alpes



Viande de porc, né, élevé, abattu et transformé en Rhône-Alpes

Entre parenthèses, plat sans porc

Possibilité de modifications
selon approvisionnement