

Numéro semaine calendaire:		Semaine du : 18/01/21			
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Midi	Midi	Midi	Midi	Midi
	Composantes	Composantes	Composantes	Composantes	Composantes
ENTREES	salade piémontaise	salade d'endive à l'emmental	salade verte bio œuf	carottes râpées	taboulé
	maquereau à la moutarde				
PLATS	cœur de merlu à la ciboulette	saucisson cuit sauce Beaujolaise	paupiette de saumon sauce aurore	Tartiflette (viande)	paleron de bœuf local
	rôti de porc local aux champignons	poisson meunière	steack haché sauce au poivre	Tartiflette végétarienne	poisson bordelaise
ACCOMPAGNEMENT	lentilles aux oignons	Pommes de terre vapeur	tortis au beurre		Riz Créole
	flan de courgettes	salsifis à la crème d'ail	endives locales à la béchamel		carottes locales braisées
PRODUITS LAITIERS	Morbier	Saint Marcellin	tomme de montagne	fromage blanc faisselle	bleu de l'Ain
	Yaourt fermier	Yaourt aromatisé	Yaourt fruits GAEC desiris	Yaourt local aux fruits	Yaourt fruits GAEC desiris
DESSERTS	clémentine	poire belle Helène	beignet au chocolat	far breton	banane

Menus conformes au GEMRCN (version juillet 2015) Validés par Nathalie MASSIT diététicienne nutritionniste