

**Menu scolaire Les Roches de Condrieu**

	SEMAINE DU 07 janvier AU 11 janvier	SEMAINE DU 14 janvier AU 18 janvier	SEMAINE DU 21 janvier AU 25 janvier
Lundi	Betteraves, vinaigrette à l'ancienne Tortellini épinards sauce tomate** et râpé Fromage Croc'lait Compote de poire (ind)	<b>B</b> Céleri BIO remoulade Sauté de volaille BIO au jus Blé BIO Petit suisse aromatisé BIO Fruit BIO de saison	Chou blanc en salade Filet de poisson sauce ciboulette Tortis P'tit cottentin ail et fines herbes Flan vanille nappé caramel (ind)
Mardi	<b>B</b> Salade de pommes de terre BIO Omelette BIO Brocolis persillés BIO Yaourt aromatisé BIO Fruit BIO de saison	Terrine de campagne * Cœur de colin sauce oseille Purée de courges Tomme de Savoie Locale Beignet aux pommes	Salade de riz Aiguillettes de volaille sauce curry Purée de choux fleur Crème de fromage fondu Fruit local de saison
Jeudi	Pizza au fromage Filet de colin sauce citron Riz créole Brie Fruit local de saison	Carottes râpées à l'orange Sauté de veau marengo Potatoes Chanteneige Mousse au chocolat (ind)	<b>Raclette</b> Salade de saison Assortiment de charcuterie*/ charcuterie de volaille Pommes vapeurs et fromage à raclette Compote de poires (ind)
Vendredi	Salade de saison Filet de poulet au thym Gratin de blettes et pommes de terre Yaourt nature Galette des rois	Quiche lorraine * Œuf dur à la florentine ** et croûtons (Epinards hachés) Mimolette Fruit local de saison	<b>B</b> Velouté du chef de légumes BIO Sauté de bœuf BIO sauce aux 4 épices Semoule BIO Fromage blanc nature BIO Fruit BIO de saison

	SEMAINE DU 28 janvier AU 01 février	SEMAINE DU 04 février AU 08 février	SEMAINE DU 11 février AU 15 février
Lundi	<b>B</b> Taboulé BIO Œufs durs BIO béchamel Poêlée de légumes BIO (carottes, brocolis, choux) Carré frais BIO Fruit BIO de saison	Betteraves en salade Poulet rôti au jus Gratin de légumes BIO et pomme de terre Fromage blanc Cocktail de fruits (ind)	Salade de pommes de terre Paupiette de poisson sauce crème Purée de courges Saint Félicien Local Fruit de saison
Mardi	Salade de saison Farfalles au saumon** Camembert Compote de pommes (ind)	<b>NOUVEL AN CHINOIS</b> Nems Sauté de porc sauce soja et miel* / Sauté de volaille Riz cantonnais Petit suisse sucré Ananas au sirop	Chou rouge en salade Sauté de poulet au thym et citron Beignets de salsifis Yaourt aromatisé Tarte au flan
Jeudi	Salade de haricots verts Sauté de veau aux herbes de Provence Riz créole Yaourt aromatisé Fruit local de saison	<b>B</b> Salade de pâtes BIO Quenelles BIO en gratin Haricots verts BIO à l'ail Yaourt BIO nature Crème dessert BIO	Terrine de campagne* / Roulade de volaille Omelette Gratin de blettes et pommes de terre Reblochon Fruit local de saison
Vendredi	<b>CHANDELEUR</b> Crêpe au fromage Jambon blanc*/ Jambon de volaille Carottes à la crème Vache picon Crêpe au chocolat	<b>LE CHAGAL ET LE CHATEAU</b> Concombre au yaourt Curry de volaille à l'indienne Purée de patates douces Yaourt nature et miel Salade d'agrumes à la fleur d'oranger	<b>B</b> Carottes râpées BIO Saucisse de volaille BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc nature BIO Compote pommes abricots BIO (ind)