















Semaine du 06 au 10 Janvier 2025

Ville de Saint Romain de Jalionas










LUNDI	MARDI	JEUDI VIVE LA GALETTE	VENDREDI
<p>Poireaux à la vinaigrette</p> <p> Raviolis au chèvre sauce basilic (plat complet)</p> <p>/</p> <p> Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras</p> <p>Compote pomme-banane individuelle</p>	<p> Salade de riz BIO arlequin</p> <p> Colin d'Alaska pané</p> <p> Brocolis BIO en gratin</p> <p> Carré BIO</p> <p>Beignet fourré à la framboise</p>	<p>Salade verte à la vinaigrette</p> <p> Sauté de bœuf sauce paprika</p> <p><i>SV : Boulettes de soja sauce paprika</i></p> <p> Carottes BIO persillées</p> <p>Petit fromage frais</p> <p> Galette des rois</p>	<p>Velouté de navets</p> <p>Jambon blanc</p> <p> <i>SV : Omelette BIO nature</i></p> <p>Pommes de terre röstie aux légumes</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p> Fruit de saison BIO</p>













LUNDI	MARDI	JEUDI LES AGRUMES	VENDREDI
Radis beurre	Salade coleslaw	Pomelos (Jus d'orange pour les maternelles)	Salade de blé BIO sauce ail et fines herbes
Fricassée de dinde 	Bolognaise de bœuf BIO  	Colin d'Alaska sauce aux agrumes 	Potimenter végétarien (plat complet) 
<i>SV : Emincé végétal BIO sauce curry</i> 	<i>SV : Bolognaise de légumes</i>		
Haricots verts BIO à l'ail 	Torti BIO 	Pommes de terre persillés	/
Fromage blanc	Cantal AOP 	Yaourt BIO aromatisé au citron de la ferme des Pourchoux 	Fromage fondu Vache qui rit
Gâteau de patate douce	Lacté saveur vanille nappé au caramel	Compote pomme-orange	Fruit de saison

Ville de Saint Romain de Jalionas

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves à la vinaigrette</p> <p> Merlu sauce persane</p> <p> Coquillettes BIO</p> <p> Coulommiers BIO</p> <p>Purée pomme-ananas individuelle</p>	<p>Carottes râpées à la vinaigrette</p> <p>  Œuf dur BIO à la florentine</p> <p> Epinards BIO et croûtons</p> <p>Petit fromage frais</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Salade de pommes de terre BIO  sauce piémontaise</p> <p> Quenelles sauce forestière</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Comté AOP </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade iceberg à la vinaigrette</p> <p> Estouffade de bœuf sauce catalane</p> <p><i>SV : Couscous végétarien</i></p> <p> Semoule BIO</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Cocktail de fruits au sirop léger</p>

Semaine du 27 au 31 Janvier 2025










Ville de Saint Romain de Jalionas

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw BIO	Tartinade de légumes	Salade verte à la vinaigrette	Cervelas et cornichon <i>SV : Œuf dur BIO à la mayonnaise</i>
Nuggets de poulet <i>SV : Nuggets à l'emmental</i>	 Sauté de porc sauce arrabiata <i>SV : Confit de légumes et pois chiches sauce kedjenou</i>	 Dahl de lentilles	 Colin d'Alaska sauce ciboulette
Purée de légumes	Polenta crémeuse	 Riz BIO	 Carottes BIO et pommes de terre persillées
 Fromage blanc BIO	Fourme d'Ambert AOP 	 Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras	Fromage frais Saint-Morêt
Tarte au flan	 Fruit de saison BIO	Compote pomme-poire individuelle	Fruit de saison

Semaine du 03 au 07 Février 2025

Ville de Saint Romain de Jalionas












LUNDI	MARDI	JEUDI VIVE LES CRÊPES	VENDREDI
Macédoine à la mayonnaise	Salade iceberg à la vinaigrette	 Céleri râpé BIO sauce rémoulade	Taboulé d'hiver
Carbonara	 Aiguillettes de poulet sauce aigre douce	Beignets de calamar	  Omelette BIO nature
<i>SV : Sauce aux fromages (bleu, mozzarella, parmesan)</i>	<i>SV : Boulettes de soja sauce aigre douce</i>	Haricots beurre persillés	Epinards à la crème et croûtons
 Penne BIO	 Petits pois BIO	Fromage frais Petit Cotentin	 Edam BIO
Petit fromage frais	Pont l'Evêque AOP 	Crêpe de la chandeleur	Fruit de saison
 Fruit de saison BIO	Riz au lait		

Semaine du 10 au 14 Février 2025












Ville de Saint Romain de Jalionas



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS SAVOYARD	VENDREDI
<p>Salade soissonnaise</p>  <p>Nuggets à l'emmental</p>  <p>Chou-fleur BIO persillé</p>  <p>Camembert BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis émincés à la vinaigrette</p>  <p>Couscous végétarien</p>  <p>Semoule BIO</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Lacté saveur vanille nappé au caramel</p>	<p>Salade verte à la vinaigrette</p> <p>Tartiflette (plat complet)</p> <p><i>SV : Gratin de pommes de terre et emmental (plat complet)</i></p> <p>/</p>  <p>Yaourt BIO aromatisé à la myrtille de la ferme des Pourchoux</p> <p>Purée de pommes individuelle</p>	 <p>Salade coleslaw BIO</p>  <p>Sauté de bœuf au jus</p> <p><i>SV : Potimenter végétarien (plat complet)</i></p> <p>Purée de potiron gratinée</p> <p>Fromage fondu Vache picon</p> <p>Eclair saveur chocolat</p>

Semaine du 17 au 21 Février 2025

Ville de Saint Romain de Jalionas

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Céleri râpé sauce rémoulade</p>  <p>Quenelles sauce financière</p>  <p>Riz BIO</p> <p>Fromage frais Cantafrais</p> <p>Cubes de poires au sirop léger</p>	 <p>Salade de boulgour BIO</p>  <p>Colin d'Alaska sauce crème</p> <p>Epinards à la béchamel et croûtons</p>  <p>Brie BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de carottes</p> <p>Jambon de dinde</p> <p><i>SV : Crouti' fromage emmental</i></p>  <p>Macaroni BIO</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Purée pomme-coing individuelle</p>	<p>Salade iceberg à la vinaigrette</p>  <p>Sauté de porc au curry</p>  <p><i>SV : Emincé végétal BIO sauce curry</i></p>  <p>Petits pois BIO</p>  <p>Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras</p> <p>Cake au daim</p>