



	Du 24 Septembre au 28 Septembre 2018	Du 1 ^{er} Octobre au 5 Octobre 2018	Du 8 Octobre au 12 Octobre 2018 SEMAINE DU GOUT ET DES COULEURS	Du 15 Octobre au 19 Octobre 2018
LUNDI	Salade de blé provençale Quenelles de brochet sauce Mornay Courgettes persillées Petit suisse nature Pomme 	Macédoine Moules marinières Riz créole Petit suisse nature Raisins	<u>Menu Rose</u> Radis croc'sel Jambon grillé (Spc : Jambon de dinde) Purée de pommes de terre et betteraves Yaourt de la laiterie collet à la fraise Meringue Rose	<u>Menu Grecque</u>  Tomates fêta concombre Moussaka Yaourt à la Grecque Miel
MARDI	<u>Menu Polonais</u>  Salade de chou rouge Goulache polonais Pommes de terre vapeur Fromage Gâteau de riz aux raisins secs	Céleri rémoulade Rôti de porc au thym (Spc : Rôti de volaille au thym) Jardinière de légumes <u>Carré du Trièves</u> Cookies	<u>Menu Orange</u> Soupe froide aux 4 légumes Sauté de poulet sauce safran Flan aux carottes Mimolette Cake à la citrouille	Crêpe au fromage Haut de cuisse de poulet rôti Choux fleurs persillés BIO Fromage blanc aux fruits Banane 
JEUDI	<u>Menu BIO</u> Salade de tomates BIO  Tagliatelles Bio à la carbonara (Spc : Sauce bolognaise) Fromage BIO Compote BIO	Taboulé Sauté de bœuf sauce tomate Carottes sautées Faisselle Pomme 	<u>Menu Marron</u> Feuilles de chênes Sauté de bœuf au jus Riz sauvage Dessert au chocolat local Spéculoos	Salade verte Escalope de porc grillée aux herbes (Spc : Escalope de dinde) Gratin de Crozet « locaux Yaourt local à la Chataigne Compote
VENDREDI	Salade de pommes de terre rosa Sauté de poulet aux noix Haricots verts persillés Fromage blanc Nectarine 	<u>Menu Alternatif</u> Tarte au fromage Lentilles au jus Clafoutis de courgettes Petit suisse nature Poire BIO 	<u>Menu Jaune</u> Salade endives Escalope de dinde sauce au curry Noisette de polente Fromage blanc vanille Ananas barre	<u>Menu Automne</u>  Salade de lentilles Poulet sauce champignons Flan de potiron Saint Paulin Raisins

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.

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements.
(Entre parenthèses : plats sans porc)
Produits locaux