

# MENU DE SEPTEMBRE



Du 2 au 8 septembre 2019

Du 9 au 15 septembre 2019

Du 16 au 22 septembre 2019

LUNDI



**Jus de pommes local Spécial Rentrée**  
**Pizza courgettes basilic**  
**Escalope de poulet au jus**  
Haricots verts sautés  
Petit suisse aux fruits  
**Compote de la Drôme**

Céleri vinaigrette  
Lasagnes à la Bolognaise  
Buchette de Chèvre  
Abricot



Salade Coleslaw  
Paëlla de Poisson  
Verchicors  
Liégeois au Chocolat

MARDI

Salade de chou rouge  
**Bœuf Bourguignon**  
Ecrasé de Pommes de terre du Chef  
**Brique du Vercors**  
Prune



Radis & Beurre  
**Palette de Porc** à la Provençale  
Lentilles aux oignons  
**Tomme des Monts d'Auvergne**  
Crème à la Vanille

## MENU DU PLATEAU MATHEYSIN

Salade de jeunes pousses  
**Murçon de chez Christian Boudes**  
**Pomme de terre vapeur**  
Faisselle  
**Pomme du plateau Matheysin**

JEUDI

**MENU ALTERNATIF**  
Courgettes râpées  
**Cake au fromage**  
Ratatouille  
**Bleu des Monts d'Auvergne**  
**Fraises**



**MENU ALTERNATIF**  
Salade de Tomates & Basilic  
Couscous de légumes & Boulettes de  
Pois Chiches  
**Yaourt à la fraise de chez Collet**  
Madeleine



Concombre à la Vinaigrette  
**Daube** Provençale  
Penne & Fromage râpé  
Yaourt nature  
Cocktail de fruits

VENDREDI



Taboulé  
Petit colin au curry  
Carottes sautées  
**Yaourt nature**  
Raisin

Pastèque  
Sauté de Bœuf aux olives  
Beignets de Salsifis  
Petit suisse nature  
**Gâteau aux pépites de Chocolat**

**Feuilleté au fromage**  
Cuisse de Poulet grillée au jus  
Ratatouille  
**Tomme du Chatelard**  
Nectarine

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.



Nos viandes de porc, de bœuf et de dinde sont d'origine Française.

Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron

Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.



*le fil rouge*



**Menu Alternatif** : je remplace les protéines animales par les protéines végétales.

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfités, Lupin, Mollusques.