



Du 14 au 20 octobre 2019

MENU ALTERNATIF

Salade de Chou Rouge
Lasagne de Légumes
Petit suisse aux fruits

Compote de la Vallée du Rhône

LUNDI



MARDI

Palette de Porc grillée à la Diable (spc : volaille aux herbes)

Lentilles aux petits oignons
Buchette chèvre et vache

Poire

JEUDI

Radis & Beurre
Pot au Feu
& ses légumes

Brique du Vercors
Gâteau au Citron du Chef

VENDREDI

Melon
Sauté de poulet à l'Estragon
Chou-fleur sauté
Fromage blanc nature
Semoule au lait



RECETTE DE LA SOUPE DE SORCIERE

- 1- Vide une courge à l'aide d'un adulte
- 2- Fais cuire ce que tu as enlevé sans les pépins dans une cocotte recouverte d'eau avec une gousse d'ail 30 mn.
- 3- Mixe et rajoute un peu de crème.

Selon les goûts tu peux rajouter avec parcimonie 5 vers de terre ou 2 araignées.

Puis décore ta Courge pour
HALLOWEEN

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.



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.

