



Du 4 au 10 novembre 2019

## MENU BIO

LUNDI

Blanquette de **poulet BIO** aux petits légumes  
**Semoule BIO**  
**Carré du Trièves BIO**  
**Pomme BIO**



MARDI

Salade Vénitienne  
 Filet de Colin pané  
 Jardinière de légumes  
**Poire**

MERCREDI

Tarte au fromage  
**Saucisse du Nord Isère (spc : merguez au jus)**  
 Ratatouille  
**Compote d'Anneyron**

JEUDI

## MENU ALTERNATIF

Carottes râpées  
**Quenelles de Brochet** à la sauce Tomate  
 Haricots verts sautés  
**Gâteau du Chef à la Châtaigne**



VENDREDI

Bœuf aux olives  
**Purée de pommes de terre d'Ardèche du Chef**  
**Saint Marcellin**  
 Barre d'Ananas

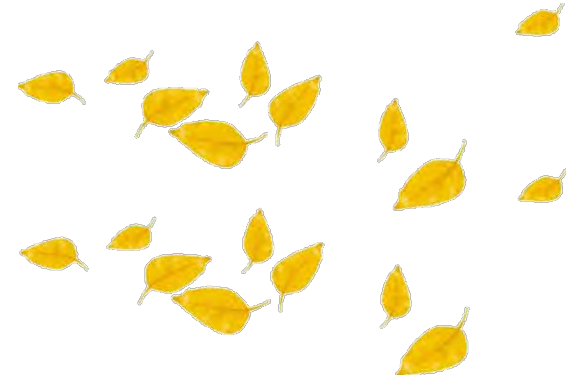
Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.



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 Sulfites, Lupin, Mollusques.