

Menu ALTERNATIF

du **lundi 11 novembre 2019**

au **dimanche 17 novembre 2019**



Lundi

FERIE

Terrine de légumes

Steak épeautre au provolone

Polente aux oignons

Fromage blanc nature

Tarte aux poires bourdaloue



Jeudi

Salade Piémontaise

Crousti fromage

Epinards béchamel au lait d'Isère

Tomme des Monts d'Auvergne

Banane

Mercredi

Salade coleslaw

Aiguillettes blé carottes

Gratin de salsifis

Petit suisse aux fruits

Gâteau du chef au yaourt



Mardi

Velouté de potimarron

Penne

sauce Forestière ou Provençale

Fromage râpé

Orange



Vendredi

Carottes râpées

Boulettes de lentilles sarrazin

Purée aux 2 pomme de terres

Yaourt nature de la Loire

Compote

NPs viandes de pPPc, de bœuf et de dinde sPnt d'PPigine FPançaise.

Les pPPduits IPcaux de nPtPe PégiPn sPnt indiqués en maPPPn

Les pPPduits issus de l'agPicultuPe biPIPgique sPnt indiqués en vePt

InfPPmatüPn allePgènes (selPn Pèglement CE 1169/2011 dit "INCP"): Les plats sPnt susceptibles de cPnteniP les allePgènes suivants: gluten, cPustacés, œuf, pPissPn, aPachides, sPja, lait, fPuits à cPque, célePi, mPutapDe, sésame, anhyDPide sulfuPeux et sulfites, lupin, mPllusques.

Le menu est susceptible d'êtPe mPdifié en fPnctiPn des pPPduits de saisPn et sPus PésePve de nPs appPPvisiPnnements

Menu ALTERNATIF

du **lundi 11 novembre 2019**

au **dimanche 17 novembre 2019**



Lundi

Taboulé
Quenelles Natures
Flan de Brocolis
 Coulommiers
Kiwi de la vallée du Rhône



Badiane

Jeudi

Macédoine de légumes
 Egrené végétal façon Kebab
 Coquillettes
Emmental de Savoie
 Salade de fruits

Mercredi



Gingembre

Salade de lentilles
 Pané de blé tomate mozzarella
 Ratatouille
Saint Marcellin
 Orange



Muscade

Mardi

Feuilleté au fromage
 Légumes tajine
 & **Boulettes de pois chiches (26)**
 Yaourt nature
Compote d'Anneyron



Cannelle

Vendredi

Salade verte et dès de fromage
 Chou, œuf
 & Pommes de terre
Faisselle du GAEC des Essarts
Pain d'épice du Chef



Coriandre



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

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, 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

Menu ALTERNATIF

du lundi 25 novembre 2019

au dimanche 1 décembre 2019



Lundi

Pizza au fromage
 Egrené végétal à la dijonnaise
 Haricots verts persillés
 Petit suisse nature
Pomme de la Vallée du Rhône



Salade de jeunes pousses & Noix
 Feuilleté au Fromage
Gratin de courge au lait Vercors
Bournette du Vercors
Roulé à la confiture du Vercors

Mercredi



Salade Marocaine
 Steak de boulgour & lentilles corail
Epinards à la béchamel (38)
 Yaourt aromatisé
Poire locale



Jeudi

Betteraves vinaigrette
 Pané emmental
 Riz pilaf
Saint Marcellin BIO
 Clémentine

Vendredi

Endives & Emmental
Tagliatelles
de chez Saint Jean (26)
 aux lentilles corails
Crème Caramel du Mont Aiguille



C'est ICI

Nos viandes (poulet, 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

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, 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



Lundi

Salade coleslaw
 Croque végétal sauce basquaise
 Semoule
Tomme de Yenne
Compote d'Anneyron



Jeudi

Salade verte
 Aiguillettes de blé carottes
Pommes de terre vapeur
 Yaourt nature
 Compote

Mercredi

Pamplemousse
 Pané épinards fromage
 Gratin de Courge
 Camembert
Gâteau de semoule



Mardi

Salade vénitienne
 Nuggets de blé
 Poêlée de légumes
 Yaourt nature
Kiwi de la vallée du Rhône

Vendredi

Cake aux olives
 Boulettes de pois chiches
Chou-Fleur à la béchamel (38)
Tomme de Chatelard (38)
 Barre d'Ananas



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

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, 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



Lundi

Potage de lentilles au cumin

Gratin de crozets

 Forestier

 Yaourt nature

Poire de la vallée du Rhône



Mardi

Macédoine de légumes

 Steak boulgour lentilles corail

 Beignets de brocolis

Carré du Trièves

Mousse chocolat

Mercredi



Pizza à la Mozzarella

 Egrené sauce chasseur

 Petits pois

 Buchette

Pomme régionale



Jeudi

Salade de chou kouki

Fromage chaud local

 Pommes de terre

 œuf

Gâteau du Chef



Vendredi

Salade de blé Provençale

 Egrené végétal en sauce

 Carottes persillées

Saint Marcellin

 Clémentine



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

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, 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

Lundi

Crêpe aux champignons

Saucisse végétale

Haricots verts persillés

Brie
Orange



Jeudi

Petit béchet Pétillant

Bouchées à la reine quenelles et champignons

Gratin Dauphinois
Bûche de Noël du Chef
Clémentine

Mercredi

Chou rouge râpé
Pané de petits légumes
Purée de carottes
Fromage blanc aux fruits
Gâteau du Chef

Mardi

Céleri rémoulade
Spaghetti à la bolognaise
de lentilles corail
Fromage râpé
Compote de le Drôme

Vendredi

Salade Napoli
Blanquette de légumes
Epinards à la Béchamel (38)
Yaourt à la châtaigne
Kiwi de la Vallée du Rhône



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

Information allergi... règle n° 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, 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