

Menu du 4 au 10 Décembre 2017			MENU FÊTE DES LUMIERES
Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	
<p><u>Soupe de Vermicelles</u></p> <p>Sauté de Bœuf aux olives</p> <p>Carottes à la Paysanne</p> <p>Pomme**</p>	<p>Salade Thonaise</p> <p>Haut de cuisse de poulet sauce suprême</p> <p>Gratin de courge**</p> <p><i>Lunette à la confiture de chez Jacquemard à Romans (26)</i></p>	<p>Blanquette de colin</p> <p>Riz Niçois</p> <p><i>Tomme des Monts d'Auvergne</i></p> <p>Cookies aux pépites de chocolat</p>	<p>Salade de jeunes pousses et dès de fromage</p> <p><i>Saucisson à cuire du Nord Isère (Pilon de poulet grillé)</i></p> <p>Pomme de terre vapeur et fromage cervelle des Canuts</p> <p><i>Compote d'Anneyron (26)</i></p>
Menus du 11 au 17 Décembre 2017			
Lundi 11	Mardi 12	MENU ALTERNATIF	Vendredi 15
<p>Pizza</p> <p>Haricots verts sautés</p> <p><i>Yaourt à la Chataigne de la laiterie Collêt (42)</i></p> <p>Clémentine**</p>	<p><i>Saucisse du Nord Isère (merguez au jus)</i></p> <p>Lentilles à la Dijonnaise</p> <p><i>Tomme de La Limone</i></p> <p>Compote</p>	<p><u>Houmous pois chiches et betteraves et Blinis</u></p> <p><i>Capelletti ricotta épinard de chez Saint Jean sauce crème</i></p> <p><i>Poire de la Vallée du Rhône</i></p>	<p>Salade de chou-rouge</p> <p><i>Sauté de Bœuf de Rhône-Alpes aux herbes</i></p> <p><u>Purée de pomme de terre "Maison"</u></p> <p>Yaourt nature</p>
Menus du 18 au 24 Décembre 2017			
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	
<p>Salade Napoli</p> <p><u>Œufs brouillés</u></p> <p>Poêlée de Ratatouille</p> <p><i>Kiwi de la Ferme Massi à Moirans (38)</i></p>	<p>Salade de lentilles</p> <p><u>Aiguillettes de poulet marinées au citron et ses légumes à tajine</u></p> <p>Banane</p>	<p>Petit Colin sauce Safranée</p> <p><u>Poêlée de haricots verts et ses pommes sautées</u></p> <p><i>Saint Marcellin</i></p> <p>Cocktail de fruits</p>	

*Nos produits du terroir (issus de productions locales) sont proposés au moins deux fois par mois*

-  Bœuf né, élevé et abattu en Rhone Alpes
  -  Bœuf, né, élevé et abattu en France
  -  Volaille née, élevée et abattue en France
  -  Porc né, élevé et abattu en Rhone Alpes
  -  Produit issu de l'agriculture biologique
- Nouvelle préparation**

**\*\* Produit ou met de saison**

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.

**MENU DE NOËL**

*Champagne pour enfant "Le Petit Béchet" (La terrasse, 38)*

*Salade de jeunes pousses et Cocktail de crevettes*

*Suprême de volaille sauce miel et citron*

*Gratin Dauphinois aux cèpes*

*Macarons*

*Clémentine et Papillottes de Noël*



