

Menu du 02 au 08 Octobre 2017			
Menu alternatif	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
<p><i>Couscous de légumes au trio de céréales et pois chiches</i></p> <p><i>Fromage de chèvre du GAEC de Baraton (26)</i> <i>Prunes de la Vallée du Rhône</i></p>	<p>Salade Polonaise</p> <p>Haut de cuisse de poulet rôti</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Yaourt aux fruits de la <i>laiterie Collet (42)</i></p>	<p>Salade Napoli</p> <p>Filet de poisson pané et citron</p> <p>Haricots verts</p> <p>Petit suisse nature Bio et pain bio</p>	<p>Céleri vinaigrette</p> <p>Saucisse du Nord Isère (spc: <i>Escalope de volaille grillée</i>)</p> <p>Gratin de crozets</p> <p>Compote de pomme d'Anneyron (26)</p>
Menu du 09 au 15 Octobre 2017 - Semaine Du Goût : Les HERBES AROMATIQUES			
Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
<p>Salade de lentilles ciboulette</p> <p>Filet de colin sauce aneth</p> <p>Beignet de Brocoli</p> <p><i>Pomme de chez Fraïsse (Bougé-Chambalud 38)</i></p>	<p><u>Velouté de courgettes Bio au Basilic et crème</u></p> <p>Raviolis crème Basilic</p> <p>Raisins**</p>	<p>Salade de pommes de terre aneth</p> <p><u>Sauté de poulet sauce miel et thym</u></p> <p>Gratin de courges Butternut**</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Escalope de dinde sauce crème</p> <p>Petits pois à la menthe</p> <p><i>Brique du vercors Bio et pain bio</i></p> <p><u>Gâteau menthe chocolat "maison"</u></p>
Menu du 16 au 22 Octobre 2017			
Lundi 16	Mardi 17	Menu Américain	Vendredi 20
<p>Macédoine de légumes</p> <p><i>Sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne</i></p> <p>Cœur de blé forestier</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><u>Pizza Occitane</u></p> <p>Escalope de porc grillée (spc: escalope de poulet grillée)</p> <p>Gratin de navets-pommes de terre</p> <p>Prune**</p>	<p>Salade verte et cheddar</p> <p>Wing's & nugget's de poulet</p> <p>Potatoes</p> <p>Brownie "maison" et crème anglaise</p>	<p>Coquilles de poisson</p> <p>Quinoa aux petits légumes</p> <p><i>Saint Marcellin et pain bio</i></p> <p>Barre ananas</p>

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements.

Cette année, pour la Semaine du Goût prévue du 9 au 15 Octobre, nous vous invitons à découvrir les herbes aromatiques dans vos assiettes.

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

Lundi 16 Octobre Venez participer à la journée mondiale de Lutte contre le gaspillage alimentaire.