



MENU DE SEPTEMBRE



Du 2 au 8 septembre 2019

Du 9 au 15 septembre 2019

Du 16 au 22 septembre 2019

LUNDI

Jus de pommes local Spécial Rentrée
Pizza fromage
Escalope de poulet au jus
Haricots verts sautés
Fraises



Céleri vinaigrette
 Lasagnes à la Bolognaise
Abricot



Salade Coleslaw
 Paëlla **riz** & Poisson
 Liégeois au Chocolat

MARDI

Bœuf Bourguignon
 Ecrasé de Pommes de terre du Chef
Brique du Vercors
Prune

Radis & Beurre
Palette de Porc à la Provençale (spc :
 Emincés de dinde sauce Barbecue)
 Lentilles aux oignons
Crème dessert BIO

MENU DU PLATEAU MATHEYSIN

Salade de jeunes pousses
Murçon de chez Christian Boudes
Pomme de terre vapeur
Pomme du plateau Matheysin

JEUDI

MENU ALTERNATIF

Courgettes râpées
Cake au fromage
 Ratatouille
Compote



MENU ALTERNATIF

Salade de Tomates & Basilic
 Coucous de légumes & **Boulettes de**
Pois Chiches
Yaourt à la fraise de chez Collet

Concombre à la Vinaigrette
Daube Provençale
 Penne & Fromage râpé
Yaourt nature

VENDREDI

Taboulé
 Petit colin au curry
Carottes sautées
Yaourt nature

Pastèque
 Sauté de Bœuf aux olives
 Beignets de Salsifis
Gâteau aux pépites de Chocolat

Cuisse de Poulet grillée au jus
 Ratatouille
Tomme du Chatelard
Nectarine

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.



le fil rouge



C'est ICI



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.

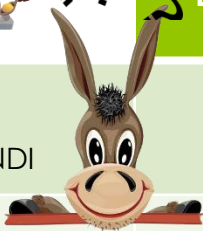


Du 23 au 29 septembre 2019

Du 30 septembre au 6 octobre 2019

Du 7 au 13 octobre 2019 NOTRE REGION A DU TALENT

LUNDI



MENU BIO
Pastèque BIO
Sauté de Poulet BIO sauce suprême
Petits pois et oignons BIO
Gâteau maison BIO

Carottes râpées
Saucisse du Nord Isère (spc : volaille)
Gratin Dauphinois
Compote de pommes d'Isère

HAUTES ALPES
Terrine des Hautes Alpes
Gratin aux oreilles d'Anes
Pomme des Hautes Alpes

MARDI



Hachis Parmentier de Canard
Carré du Trièves BIO
Prune



MENU ALTERNATIF
Salade de chou kouki
Pané de blé tomate & mozzarella
Courgettes à la sauce tomate
Riz au lait

SAVOIE
Salade verte
Tartiflette et Charcuterie
Gâteau de Savoie du Chef et sa crème anglaise

JEUDI



Salade Verte
Filet de Colin sauce Citron
Riz safrané
Petit Suisse nature



Taboulé
Poisson pané
Haricots verts persillés
Yaourt de chez Collet aux Abricots

RHÔNE
Salade de Pommes de terre & ciboulette
Saucisson lyonnais et cervelle des Canuts
Cardons au jus
Gâteau à la Praline

VENDREDI

Salade de Blé
Sauté de Bœuf au Paprika
Brocolis à la béchamel
Raisin

DRÔME-ARDECHE
Bœuf Bourguignon de notre région
Beignets de chou-fleur
Tomme de Domessin
Nectarine

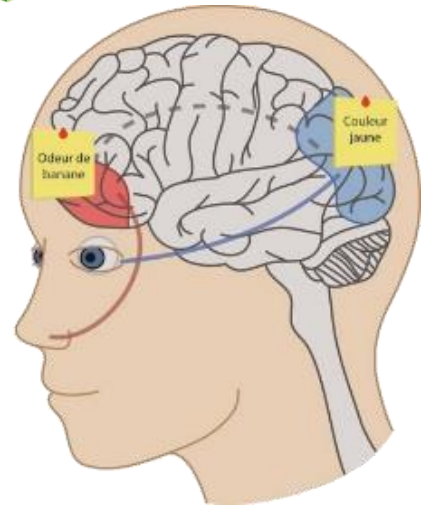
Salade verte & Caillette
Sauté de volaille de la Drôme
Ravioles à la crème
Compote d'Anneyron

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.

Il faut **oser découvrir** pour que ton cerveau enregistre de nouvelles saveurs (salé, sucré, amer ou acide...), Plus tu goûtes, plus tu **enrichies ta mémoire du goût** !
Commençons par les produits de notre terroir...



Menu Alternatif : je remplace les protéines animales par les protéines végétales.