




Menu du 24 Septembre au 28 Septembre 2018





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

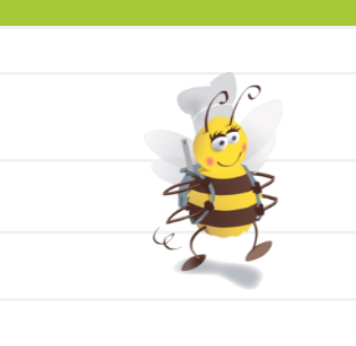
 Porc né, élevé et abattu en Rhone Alpes

 Produit issu de l'agriculture biologique

Nouvelle préparation

Produit ou met de saison

Produits "locaux"




Menu Alternatif

Légumineuses ①
+ céréales ②
+ fromage ③ =

Besoins protéiques couverts

Lundi 24	Mardi 25	MENU BIO	Vendredi 28
Salade de blé provençale Quenelles de brochet sauce mornay Courgettes persillées Pomme	Salade de choux rouge  Goulache polonais Pommes de terre vapeur Gâteau de riz aux raisins secs	 Salade de tomates Tgaliatelles  carbonara (Spc : sauce bolognaise) Compote	 Sauté de poulet aux noix Haricots verts persillés Fromage blanc Nectarine

Menus du 1 Octobre au 5 Octobre 2018

Lundi 1	Mardi 2	Jeudi 4	MENU ALTERNATIF
Moules marinières Riz créole Petit suisse nature Raisin	Rôti de porc au thym (Spc : Rôti de volaille au thym) Jardinière de légumes  Carré du Trièves Cookies	Taboulé Sauté de bœuf sauce tomate Carottes sautées Faisselle	Tarte au fromage 2 + 3 Lentille au jus 1 Clafoutis de courgettes Poire

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.

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

Produits "locaux"

LUNDI 8 : ROSE	MARDI 9 : Orange	JEUDI 11 : MARRON	VENDREDI 12 : JAUNE
Radis croc'sel	Soupe froide aux 4 légumes	Feuilles de chênes	Escalope de dinde au curry
Jambon grillé (Sp: Jambon de dinde)	Sauté de poulet sauce safran	Sauté de bœuf au jus	Noisette de polente
Purée de betteraves	Flan aux carottes	Riz sauvage	Fromage blanc vanille
Yaourt local à la fraise	Cake à la citrouille	<i>Dessert au chocolat local</i>	Ananas barre

Menus du 15 Octobre au 19 Octobre 2018

MENU GRECQUE	Mardi 16	Jeudi 18	MENU CHAMPIGNONS
Tomates fêta concombre	Crêpe au fromage	Salade verte	Salade de lentilles
Moussaka	Haut de cuisse de poulet rôti	Escalope de porc grillée aux herbes (Sp: Escalope de dinde)	Poulet sauce champignons
Yaourt à la Grecque	Choux fleurs persillés	Gratin de crozets locaux	Flan de potiron
Miel	Banane	<i>Yaourt local à la châtaigne</i>	Raisin

Semaine du Goût et des Couleurs



Les fruits et légumes, riches en fibres, vitamines et minéraux, possèdent des pigments naturels qui leur procurent une couleur bien spécifique. Cette année, durant la semaine du goût, inspirons-nous de la nature pour approfondir notre palette de couleurs et notre palette de goût

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.

