

Menus

Du 2 au 8 novembre 2020

Du 9 au 15 novembre 2020

Lundi

Céleri Rémoulade
Cordon Bleu
Petits pois **BIO** & Carottes
Mousse au Chocolat

MENU ALTERNATIF
Boulettes végétales (26) **BIO**
Pâtes de Saint Jean **BIO**
Carré du Trüèves **BIO**
Compote **BIO**

Mardi

MENU ALTERNATIF
MENU PAYS DE LOIRE
Potironnée
Boulettes Végétales
Mogettes à la sauce tomate
Gâteau Nantais

Chou Kouki
Cuisse de Poulet (26)
Ecrasé de Pommes de terre **BIO** (07)
Gâteau à la Châtaigne

Jeudi

Salade Verte **BIO**
Lasagnes
au Poulet & Champignons
Compote d'Anneyron



Salade Vénitienne
Filet de Colin Pané
Flan de Brocolis
Pomme **BIO**

Vendredi

Salade de Pommes de terre
Filet de Merlu au Citron
Epinards **BIO** au lait de Quincieu
Raisin

Salade Verte **BIO**
Bœuf au jus
Cœur de Blé Forestier
Crêpe au Chocolat

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

LEXIQUE : Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet 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.
Menu Alternatif : je remplace les protéines animales (viandes + poissons) par les protéines végétales
« Du Chef » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier



La Potironnée est une soupe de Potiron.
La Mogette est un haricot blanc sec.



PARCS NATURELS REGIONAUX
PAYS DE LOIRE
La Brenne
Loire-Anjou-Touraine
Marais Poitevin



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.

Menus

Du 16 au 22 novembre 2020

Du 23 au 29 novembre 2020

Lundi

MENU ALTERNATIF

Lentilles aux petits pois
Roulé au Fromage
Poêlée de légumes
Fruit



Salade de Pâtes
Blanquette de poisson
Haricots verts **BIO**
Gâteau au Yaourt

MENU ALTERNATIF

Potage de lentilles au cumin
Raviolis de légumes **BIO**
de St Jean sauce ciboulette
Pomme de la Vallée du Rhône



La Bréjaude est le pot au feu du Limousin à base de Chou.



PARCS NATURELS REGIONAUX
PERIGORD

Grands Causse
Millevaches et Limousin
Perigord Limousin

Mardi

Filet de Poulet de la Drôme
Riz
Yaourt **BIO** du Léoncel
Kiwi de Saint Prim



Potage de lentilles au cumin
Raviolis de légumes **BIO**
de St Jean sauce ciboulette
Pomme de la Vallée du Rhône



MENU DU PERIGORD

Salade d'Endives
Brejaude
Saucisse
Cabecou
Gâteau aux Noisettes



Salade Suisse **BIO**
Sauté de Porc à la dijonnaise
Pommes dauphines
Mousse au Chocolat



Jeudi

Taboulé **BIO**
Petit colin à la persillade
Gratin de Courge
Bavre d'Ananas



Pot au Feu
& ses Légumes
Yaourt aromatisé **BIO**
Kiwi de Saint Prim

Vendredi

LEXIQUE : Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet 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.
Menu Alternatif : je remplace les protéines animales (viandes + poissons) par les protéines végétales
« Du Chef » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.



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.

Menus

Du 30 novembre au 6 décembre 2020 Du 7 au 13 décembre 2020



Lundi

MENU ALTERNATIF	<p>Salade de blé Omelette nature Epinards BIO à la Béchamel Poire de la Valloire</p>	MENU ALTERNATIF	<p>Soupe de potiron Pizza BIO au fromage Croquets à l'ail Yaourt à l'abricot</p>
-----------------	---	-----------------	---

Le Poulet Colombo est mariné avec des oignons, des herbes aromatiques et épices. La sauce est épaissie avec de la pomme de terre.



Mardi

<p>Salade coleslaw Hachis Parmentier Gâteau Roulé</p>	<p>Chou Kouki Tartiflette & sa Charcuterie Compote BIO</p>
---	---

MENU OUTRE MER

Jeudi

<p>Accras de Morue Colombo de Poulet Antillais Purée de Patates douces Banane</p>	<p>Bœuf au jus Carottes sautées Tomme de Yenne Kiwi BIO</p>
---	--

PARCS NATURELS REGIONAUX OUTREMER
Guyane
Martinique

Vendredi

<p>Betteraves BIO Filet de Merlu sauce Dieppoise Riz Tarte Normande aux Pommes</p>	<p>Salade de Pâtes Napoli Filet de Colin sauce Nantua Brocolis BIO sautés Clémentine</p>
---	---



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

LEXIQUE : Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet 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.
Menu Alternatif : je remplace les protéines animales (viandes + poissons) par les protéines végétales
 « Du Chef » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier



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.

Menus du 14 au 20 décembre 2020

Lundi

Céleri Rémoulade
Spaghettis
à la Bolognaise **BIO**
Kiwi



Mardi

MENU ALTERNATIF

Salade de Pommes de terre
Pavé Fromagé
Haricots Verts
Compote d'Anneyron



Jeudi

Petit Colin au Citron
Epinards **BIO** au
lait de Quincieu (38)
Tomme du Châtelard
Pomme

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

LEXIQUE : Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet 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.

Menu Alternatif : je remplace les protéines animales (viandes + poissons) par les protéines végétales

« Du Chef » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier

Vendredi

Petit Béchet



Salade de Jeunes pousses et
Billes de chèvre



Sot l'y laisse aux Marrons
Pommes duchesses



Bûche du Chef

Clémentine

Papillote

Pour tous ceux qui ont été très sages cette année



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.