

# Menus

Du 14 au 20 septembre 2020

Du 21 au 27 septembre 2020



Lundi

Boulettes de Bœuf (38)  
Riz Niçois  
Carré du Frièves **BIO**  
Prune

Salade Coleslaw  
Sauté de Porc Forestier **BIO**  
Pommes Dauphines  
Ile Flottante

Mardi

Radis & Beurre  
Sauté de Dinde Printanier  
Haricots Verts **BIO**  
Gâteau du Chef au Chocolat

MENU ALTERNATIF

Salade de Pâtes Napoli  
Quenelles sauce Nantua  
Flan de Brocolis **BIO**  
Banane

Jeudi

Salade de Tomates  
Couscous  
de Légumes  
Yaourt à la Fraise (42)

Crêpe au Fromage  
Haut de Cuisse de Poulet (26)  
Ratatouille  
Poire de la Vallaire (26) **BIO**

MENU ALTERNATIF

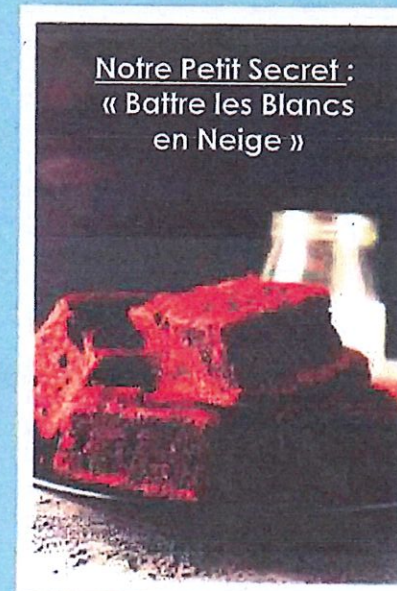
Vendredi

Salade de Pommes de Terre  
Filet de Colin Meunière  
Epinard **BIO**  
en Béchamel au lait de Quincieu  
Barre d'Ananas



Concombre  
Sauté de Veau Marengo  
Penne & Fromage râpé  
Yaourt **BIO**

**INGREDIENTS du Gâteau au Chocolat du Chef :**  
3 œufs  
1 yaourt  
100 g de sucre  
150 g de farine  
100g de beurre  
1 sachet de levure  
1 tablette de 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

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.