

# Menus Du 28 septembre au 4 octobre 2020 Du 5 au 11 octobre 2020



Lundi

Salade Verte **BIO**  
Filet de Poulet (26) sauce suprême  
Jardinière de Légumes  
Gâteau aux Pommes du Chef

Carottes râpées  
Palette de Porc à la Moutarde  
Gratin Dauphinois **BIO**  
Gâteau de Savoie



La Bombine est une spécialité culinaire d'Ardèche à base de Pommes de terre. La Gueuse est une saucisse.

Mardi

**MENU ARDECHE - PILAT**

Bombine **BIO**  
Gueuse  
Yaourt à la Châtaigne  
Pomme du Pilat



Fish & Chips de Colin & sa sauce  
Fromage Blanc aux Fruits  
Paire **BIO**

Jeudi

Salade Napoli  
Filet de Colin  
Haricots Verts **BIO**  
Flan Nappé au Caramel



Concombre  
Spaghettis  
Sauce aux lentilles corail  
Yaourt du Petit Léoncel **BIO**

MENU ALTERNATIF

Vendredi

Salade de Blé Provençale  
Cake au Fromage  
Chou-Fleur en Béchamel  
Raisin



Pizza au Fromage  
Sauté de Bœuf **BIO** en Civet  
Beignets de Brocolis  
Raisin

MENU ALTERNATIF

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

PARCS NATURELS REGIONAUX  
Ardèche & Pilat  
Monts d'Ardèche  
Pilat

Parc naturel régional du Pilat

Parc naturel régional des Monts d'Ardèche

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.