

## Muscade



Du 4 au 10 novembre 2019

**MENU BIO**  
Blanquette de poulet BIO & petits légumes  
Semoule BIO  
Carré du Trièves BIO  
Pomme BIO

LUNDI

Du 11 au 17 novembre 2019

FÉRIE  
14-18

**PASTA PARTY**  
Velouté potimarron  
Penne sauce au choix :  
Provençale ou Forestière  
Fromage râpé  
Orange

MARDI



Salade Vénitienne  
Filet de Colin pané  
Jardinière de légumes  
Poire

Du 18 au 24 novembre 2019

Quenelles de Brochet sauce Aurore  
Flan de Brocolis au lait de Quincieux  
Coulommiers  
Kiwi

Cannelle

JEUDI

**MENU ALTERNATIF**  
Carottes râpées  
Quenelles nature à la sauce Tomate  
Haricots verts sautés  
Gâteau du Chef à la Châtaigne

Salade Piémontaise  
Filet de colin Meunière  
Epinards à la béchamel  
au lait de Quincieux  
Banane

Emincés de poulet façon Kebab  
Coquillettes  
Emmental de Savoie  
Salade de fruits

VENDREDI

Bœuf aux olives  
Purée de pommes de terre d'Ardèche du Chef  
Saint Marcellin  
Barre d'Ananas

Carottes râpées  
Sauté de Poulet à l'Estragon  
Purée de aux 2 pomme de terres  
Yaourt nature de la Loire

Salade Verte  
Choucroute Garnie  
& sa Charcuterie  
Pain d'Épices du Chef

Badiane

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.

Anis vert



Trouvez les ingrédients du pain d'épices sur le menu...

Gingembre



Coriandre



Clou de Girofle



**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.



**LE SABODET est un saucisson à cuire dans la pure tradition des Gônes !**



# MENU NOVEMBRE-DECEMBRE

	Du 25 novembre au 1 <sup>er</sup> décembre 2019	Du 2 au 8 décembre 2019	Du 9 au 15 décembre 2019
LUNDI	<b>Pizza au Fromage</b> <b>Sauté de Porc à la Dijonnaise</b> <b>Haricots verts</b> persillés <b>Pomme de la Vallée du Rhône</b>	Sauté de Poulet Basquaise <b>Semoule</b> <b>Tomme de Yenne de l'Ain</b> Liégeois au Chocolat	 <b>MENU ALTERNATIF</b> <b>Potage de lentilles au Cumin</b> <b>Gratin de Crozets Forestier</b> <b>Poire</b> 
MARDI	<b>MENU DU VERCORS</b> Salade de jeunes pousses et noix <b>Tourte de viande au bleu du Vercors</b> <b>Gratin de Courge au lait du Vercors</b> <b>Roulé à la Confiture du Vercors</b>	<b>Rôti de Porc au jus</b> Poêlée de légumes Petit suisse aux fruits <b>Kiwi</b>	Filet de Merlu sauce aux Agrumes Beignet de Brocolis <b>Carré du Trièves</b> Mousse au Chocolat
JEUDI	 <b>Emincés de Bœuf</b> au jus Riz Pilaf <b>Saint Marcellin</b> Clémentine	<b>MENU FÊTE DES LUMIERES</b> <b>Salade verte &amp; Gratons Lyonnais</b> <b>SABODET aux échalotes</b> <b>Pommes de terre vapeur</b> <b>Ile Flottante aux Pralines</b>	Salade de Chou Kouki Fromage chaud façon Mont d'or & <b>Pomme de terres</b> Jambon Blanc <b>Gâteau du Chef</b> 
VENDREDI	Endives & Emmental Filet de colin sauce à l'oseille <b>Tagliatelles</b> <b>Crème caramel de la laiterie du Mont Aiguille</b>	<b>Cake aux olives</b> Poisson pané & Citron <b>Chou-fleur</b> béchamel <b>au lait de Quincieux</b> Barre d'Ananas	Salade de blé provençale Gardianne de Taureau & <b>Carottes</b> persillées Clémentine

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.



Tourte



Sabodet



**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 Sulfités, Lupin, Mollusques.