

# MENU DE SEPTEMBRE



Du 2 au 8 septembre 2019

Du 9 au 15 septembre 2019

Du 16 au 22 septembre 2019

LUNDI

**Jus de pommes local Spécial Rentrée**  
**Pizza courgette basilic**  
**Escalope de poulet au jus**  
**Haricots verts** sautés  
**Compote**



Céleri vinaigrette  
Lasagnes à la Bolognaise  
**Abricot**



Salade Coleslaw  
Paëlla **riz** & Poisson  
Liégeois au Chocolat

MARDI

**Bœuf Bourguignon**  
Ecrasé de Pommes de terre du Chef  
**Brique du Vercors**  
**Prune**

Radis & Beurre  
**Palette de Porc** à la Provençale (spc :  
Emincés de dinde sauce Barbecue)  
Lentilles aux oignons  
**Crème dessert BIO**

**MENU DU PLATEAU MATHEYSIN**

Salade de jeunes pousses  
**Murçon de chez Christian Boudes**  
**Pomme de terre vapeur**  
**Pomme du plateau Matheysin**

JEUDI

**MENU ALTERNATIF**

Courgettes râpées  
**Cake au fromage**  
Ratatouille  
Fraises



**MENU ALTERNATIF**  
Salade de Tomates & Basilic  
Cocous de légumes & **Boulettes de**  
**Pois Chiches**  
**Yaourt à la fraise de chez Collet**

Concombre à la Vinaigrette  
**Daube** Provençale  
Penne & Fromage râpé  
**Yaourt nature**

VENDREDI

Taboulé  
Petit colin au curry  
**Carottes** sautées  
**Yaourt nature**

Pastèque  
Sauté de Bœuf aux olives  
Beignets de Salsifis  
**Gâteau aux pépites de Chocolat**

Cuisse de Poulet grillée au jus  
Ratatouille  
**Tomme du Chatelard**  
**Nectarine**

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.



**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.



Du 23 au 29 septembre 2019		Du 30 septembre au 6 octobre 2019		Du 7 au 13 octobre 2019 NOTRE REGION A DU TALENT	
LUNDI	 <p><b>MENU BIO</b> Pastèque BIO Sauté de Poulet BIO sauce suprême Petits pois et oignons BIO Gâteau maison BIO</p>		<p>Carottes râpées Saucisse du Nord Isère Gratin Dauphinois Compote de pommes d'Isère</p>	HAUTES ALPES	<p>Terrine des Hautes Alpes Gratin aux oreilles d'Anes Pomme des Hautes Alpes</p>
MARDI	 <p>Hachis Parmentier de Canard Carré du Trièves BIO Prune</p>	 <p><b>MENU ALTERNATIF</b> Salade de chou kouki Pané de blé tomate &amp; mozzarella Courgettes à la sauce tomate Riz au lait</p>		SAVOIE	<p>Salade verte Tartiflette et Charcuterie Gâteau de Savoie du Chef et sa crème anglaise</p>
JEUDI	 <p>Salade Verte Filet de Colin sauce Citron Riz safrané Petit Suisse nature</p>	 <p>Taboulé Poisson pané Haricots verts persillés Yaourt de chez Collet aux Abricots</p>		RHÔNE	<p>Salade de Pommes de terre &amp; ciboulette Saucisson lyonnais et cervelle des Canuts Cardons au jus Gâteau à la Praline</p>
VENDREDI	<p>Salade de Blé Sauté de Bœuf au Paprika Brocolis à la béchamel Raisin</p>	<p>Bœuf Bourguignon de notre région Beignets de chou-fleur Tomme de Domessin Nectarine</p>		DRÔME-ARDECHE	<p>Salade verte &amp; Caillette Sauté de volaille de la Drôme Ravioles à la crème Compote d'Anneyron</p>

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.



**Menu Alternatif** : je remplace les protéines animales par les protéines végétales.

Il faut **oser découvrir** pour que ton cerveau enregistre de nouvelles saveurs (salé, sucré, amer ou acide...), Plus tu goûtes, plus tu **enrichies ta mémoire du goût** !  
Commençons par les produits de notre terroir...

