



LUNDI

Du 14 au 20 octobre 2019

MENU ALTERNATIF

Salade de Chou Rouge
Lasagne de Légumes
Compote Bio

MARDI



Palette de Porc grillée à la Diable
Lentilles aux petits oignons
Buchette chèvre & vache
Poire

JEUDI



Pot au Feu
& ses légumes
Brique du Vercors Bio
Gâteau au Citron du Chef

VENDREDI



Melon
Sauté de poulet à l'Estragon
Chou-fleur sauté
Semoule au lait

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



**RECETTE DE
LA SOUPE DE
SORCIERE**

- 1- Vide une courge à l'aide d'un adulte
- 2- Fais cuire ce que tu as enlevé sans les pépins dans une cocotte recouverte d'eau avec une gousse d'ail 30 mn.
- 3- Mixe et rajoute un peu de crème.

Selon les goûts tu peux rajouter avec parcimonie 5 vers de terre ou 2 araignées.

Puis décore ta Courge pour
HALLOWEEN



Nos viandes de porc, de bœuf et de dinde sont d'origine Française.

Les produits locaux de notre région sont indiqués en marro.

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.

**Bonnes Vacances
de TOUSSAINT**



MENUS DE NOVEMBRE

Du 4 au 10 novembre 2019			
LUNDI	 Blanquette de poulet BIO aux petits légumes Semoule BIO Carré du Trièves BIO Pomme BIO		
MARDI	Salade Vénitienne Filet de Colin pané Jardinière de légumes Poire BIO		
MERCREDI	Tarte au fromage Saucisse du Nord Isère Ratatouille Compote BIO		
JEUDI	 MENU ALTERNATIF Carottes râpées Quenelles de Brochet à la sauce Tomate Haricots verts sautés Gâteau du Chef à la Châtaigne		
VENDREDI	Bœuf aux olives Purée de pommes de terre d'Ardèche du Chef Saint Marcellin BIO Barre d'Ananas		

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 Sulfites, Lupin, Mollusques.