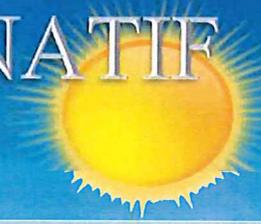


Menu ALTERNATIF

du lundi 11 novembre 2019
au dimanche 17 novembre 2019



Lundi

FERIE



Jeudi

Salade Piémontaise

Crousti fromage
Epinards béchamel au lait d'Isère

Banane

Mercredi

Salade coleslaw
Aiguillettes blé carottes
Gratin de salsifis



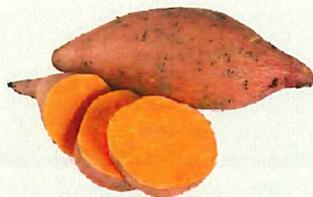
Gâteau du chef au yaourt



Mardi

Velouté de potimarron
Penne

sauce Forestière ou Provençale
Fromage râpé
Orange



Vendredi

Carottes râpées
Boulettes de lentilles sarrazin

Purée aux 2 pomme de terres
Yaourt nature de la Loire

NPs viandes de pPPc, de bœuf et de dinde sPnt d'PPigine FFPançaïse.
Les pPPduits lPcaux de nPtPe PégiPn sPnt indiqués en maPPPn
Les pPPduits issus de l'agPicultuPe biPIPgique sPnt indiqués en vePt

InfPPPmaÿPn allePgènes (selPn Pèglement CE 1169/2011 dit "INCP"): Les plats sPnt susceptibles de cPnteniP les allePgènes suivants: gluten, cPustacés, œuf, pPissPn, aPachides, sPja, lait, fPuits à cPque, célePi, mPutapDe, sésame, anhydPide sulfuPeux et sulfites, lupin, mPllusques.

Le menu est susceptible d'être mPdifié en fPnctiPn des pPPduits de saisPn et sPus PésePve de nPs appPPvisiPnnements



Menu ALTERNATIF

du lundi 18 novembre 2019
au dimanche 24 novembre 2019



Lundi

Quenelles Natures
Flan de brocolis
Coulommiers
Kiwi de la vallée du Rhône



Miel



Badiane

Jeudi

Egrené végétal façon Kebab
Coquillettes
Emmental de Savoie
Salade de fruits

Mercredi



Gingembre

Pané de blé tomate mozzarella
Ratatouille
Saint Marcellin
Orange



Muscade

Mardi

Feuilleté au fromage
Légumes tajine
& Boulettes de pois chiches (26)
Yaourt nature



Cannelle

Vendredi

Salade verte et dès de fromage
Chou, œuf
& Pommes de terre

Pain d'épice du Chef



Coriandre



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

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements



Menu ALTERNATIF

du lundi 25 novembre 2019
au dimanche 1 décembre 2019



Lundi

Pizza au fromage
Egrené végétal à la dijonnaise
Haricots verts persillés

Pomme de la Vallée du Rhône



Salade de jeunes pousses & Noix
Feuilleté au Fromage
Gratin de courge au lait Vercors

Roulé à la confiture du Vercors

Mercredi



Salade Marocaine
Steak de boulgour & lentilles corail
Epinards à la béchamel (38)

Poire locale



Jeudi

Pané emmental
Riz pilaf
Saint Marcellin BIO
Clémentine



Vendredi

Endives & Emmental
Tagliatelles
de chez Saint Jean (26)
aux lentilles corails
Crème Caramel du Mont Aiguille



C'est ICI

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

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements