

Menus

Du 2 au 8 novembre 2020

Du 9 au 15 novembre 2020

Lundi

Céleri Rémoulade
Cordon Bleu
Petits pois & Carottes
Bourquette du Vercors
Mousse au Chocolat

MENU PAYS DE LOIRE

Betteraves BIO
Boulettes végétales (26) BIO
Pâtes de Saint Jean BIO
Carré du Trièves BIO
Compote BIO

Mardi

Potironnée
Boulettes Végétales
Mogettes à la sauce tomate
Sainte Maure de Touraine
Gâteau Nantais

MENU ALTERNATIF

Chou Kauli
Cuisse de Poulet (26)
Ecrasé de Pommes de terre (07)
Fromage Blanc Nature
Gâteau à la Châtaigne

Mercredi

Pamplémousse
Rôti de Porc sauce Forestière
Blettes en Béchamel
Fromage Blanc Nature
Beignet à la Framboise

1418

Jeudi

Salade Verte
Lasagnes
au Poulet & Champignons
Pomme de Venne
Compote d'Anneyron

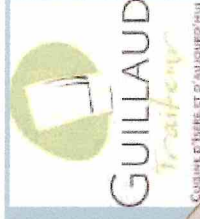
ON MANGE LOCAL

Salade Vénitienne
Filet de Colin Pané
Flan de Brocolis
Yaourt aux Fruits
Pomme BIO

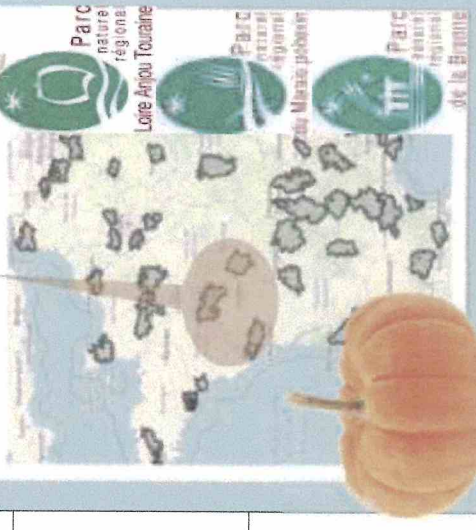
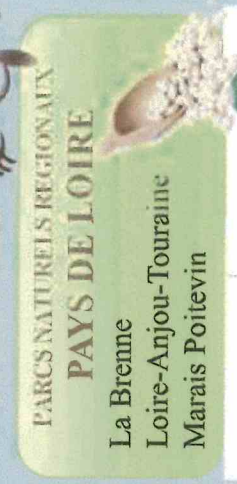
Vendredi

Salade de Pommes de terre
Filet de Merlu au Citron
Epinards Béchamel lait de Quincieu
Yaourt Nature de la Ferme des Iris
Raisin

Salade Verte
Bœuf au jus
Cœur de Blé Forestier
Coulommiers
Crêpe au Chocolat



La Potironnée est une soupe de Potiron.
 La Mogette est un haricot blanc sec.
 J' la Ste Maure.



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

Menus

Lundi

Du 16 au 22 novembre 2020

Du 23 au 29 novembre 2020

MENU ALTERNATIF

Lentilles aux petits pois
Roulé au Fromage
Poêlée de légumes
Tarte du Châtelard
Fruit

Salade de Pâtes
Blanquette de poisson
Saint Marcellin
Gâteau au Yaourt



La Bréjaude est le pot
au feu du Limousin à
base de chou.

Carottes râpées
Filet de Poulet de la Drôme
Riz
Yaourt **BIO** du Léoncel
Kiwi de Saint Prim

Potage de lentilles au cumin
Raviolis de légumes **BIO**
de St Jean sauce ciboulette
Fromage Blanc d'Auvergne
Pomme de la Vallée du Rhône



MENU ALTERNATIF

Mardi

Concombre à la Bulgare
Sauté de Veau Marengo
Tagliatelles de Saint Jean
Brie
Ile Flottante

Betteraves
Haut de cuisse de Poulet rôti
Petit pois au jus
Camembert
Orange

PARCS NATURELS REGIONAUX

PERIGORD
Grands Causse
Millevaches et Limousin
Perigord Limousin

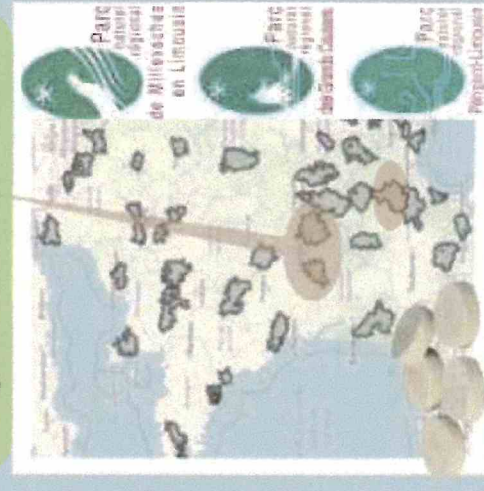


Mercredi

MENU DU PERIGORD

Salade d'Endives
Brejaude
Saucisse
Cabecau
Gâteau aux Noisettes

Salade Suisse
Sauté de Porc à la dijonnaise
Pommes dauphines
Brique du Vercors
Mousse au Chocolat



Jeudi

Takoulé
Petit colin à la persillade
Gratin de Courge
Petit suisse aux fruits
Barre d'Ananas

Pizza à la Mozzarella
Pot au Feu
à ses Légumes
Yaourt aromatisé
Kiwi de Saint Prim

Vendredi

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

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.

Menus

Du 30 novembre au 6 décembre 2020 Du 7 au 13 décembre 2020

Lundi

MENU ALTERNATIF
Salade Napoli
Omelette nature
Epinards à la Béchamel
Petit Suisse Fruité
Poire de la Vallée

MENU ALTERNATIF
Soupe de potiron
Pizza **BIO** au fromage
Crozets à l'ail
Yaourt à l'abricot
Madeleine

Mardi

Salade Coleslaw
Hachis Parmentier
Saint Félicien
Gâteau Roulé

Chou Kouki
Tartiflette
sa Charcuterie
Fromage Blanc Nature
Compote

Mercredi

MENU LOCAL
Salade de Lentilles
Rôti de Porc au Thym
Légumes à la Lyonnaise
Fromage Blanc de Plan (38)
Madeleine

Salade verte
Sauté de Poulet à l'Estragon
Poêlée de légumes
Camembert
Tarte Bourdaloue

Jeudi

MENU OUTRE MER
Accras de Merue
Colombo de Poulet Antillais
Purée de Patates douces
Banane

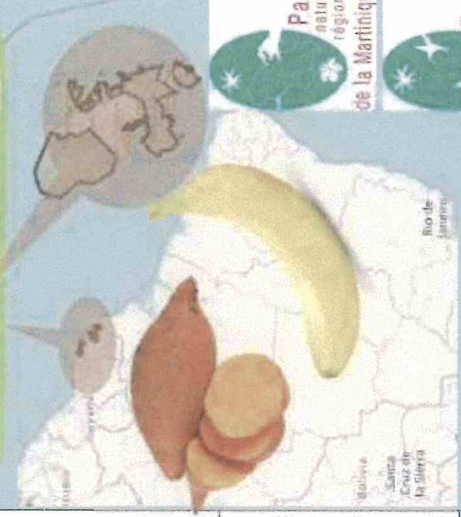
Cake au fromage
Bœuf au jus
Carottes sautées
Tomme de Yenne
Kiwi de la Vallée du Rhône

Vendredi

Betteraves
Filet de Merlu sauce Dieppoise
Riz
Yaourt de la Ferme des Iris
Tarte Normande aux Pommes

Salade de Pâtes Napoli
Filet de Colin sauce Nantua
Brocolis sautés
Bleu du Vercors
Clémentine

Le Poulet Colombo est
mariné avec des oignons, des
herbes aromatiques et épicées.
La sauce est épaissie avec de
la pomme de terre.



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

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.



Menus du 14 au 20 décembre 2020

Lundi

Céleri Rémoulade
Spaghettis
à la Bolognaise
Yaourt aromatisé
Kiwi



Mardi

Salade de Pommes de terre
Pavé Fromagé
Haricots Verts
Saint Marcellin
Compote d'Anneyron

MENU ALTERNATIF



Mercredi

Macédoine
Escalope de poulet grillée
Purée de Pommes de terre (07)
Petit Suisse Nature
Orange



Jeudi

Salade de lentilles
Petit Colin au Citron
Epinards au lait de Quincieu (38)
Tomme du Châtelard
Pomme

Vendredi

Petit Bêchet



Salade de Jeunes pousses et
Billes de chèvre



Sot l'y laisse aux Marrons
Pommes duchesses



Bûche du Chef
Clémentine
Papillote

Pour tous ceux qui ont été très sages cette année



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

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.

