

Menu du 4 au 10 Décembre 2017			MENU FÊTE DES LUMIERES
Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	
<p><u>Soupe de Vermicelles</u></p> <p>Sauté de Bœuf aux olives</p> <p>Carottes à la Paysanne</p> <p>Pomme**</p>	<p>Salade Thonaise</p> <p>Haut de cuisse de poulet sauce suprême</p> <p>Gratin de courge**</p> <p><i>Lunette à la confiture de chez Jacquemard à Romans (26)</i></p>	<p>Blanquette de colin</p> <p>Riz Niçois</p> <p><i>Tomme des Monts d'Auvergne</i></p> <p>Cookies aux pépites de chocolat</p>	<p>Salade de jeunes pousses et dès de fromage</p> <p><i>Saucisson à cuire du Nord Isère (Pilon de poulet grillé)</i></p> <p>Pomme de terre vapeur et fromage cervelle des Canuts</p> <p><i>Compote d'Anneyron (26)</i></p>
Menus du 11 au 17 Décembre 2017			
Lundi 11	Mardi 12	MENU ALTERNATIF	Vendredi 15
<p>Pizza</p> <p>Haricots verts sautés</p> <p><i>Yaourt à la Chataigne de la laiterie Collêt (42)</i></p> <p>Clémentine**</p>	<p><i>Saucisse du Nord Isère (merguez au jus)</i></p> <p>Lentilles à la Dijonnaise</p> <p><i>Tomme de La Limone</i></p> <p>Compote</p>	<p><u>Houmous pois chiches et betteraves et Blinis</u></p> <p><i>Capelletti ricotta épinard de chez Saint Jean sauce crème</i></p> <p><i>Poire de la Vallée du Rhône</i></p>	<p>Salade de chou-rouge</p> <p><i>Sauté de Bœuf de Rhône-Alpes aux herbes</i></p> <p><u>Purée de pomme de terre "Maison"</u></p> <p>Yaourt nature</p>
Menus du 18 au 24 Décembre 2017			
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	
<p>Salade Napoli</p> <p><u>Œufs brouillés</u></p> <p>Poêlée de Ratatouille</p> <p><i>Kiwi de la Ferme Massi à Moirans (38)</i></p>	<p>Salade de lentilles</p> <p><u>Aiguillettes de poulet marinées au citron et ses légumes à tajine</u></p> <p>Banane</p>	<p>Petit Colin sauce Safranée</p> <p><u>Poêlée de haricots verts et ses pommes sautées</u></p> <p><i>Saint Marcellin</i></p> <p>Cocktail de fruits</p>	

Nos produits du terroir (issus de productions locales) sont proposés au moins deux fois par mois

-  Bœuf né, élevé et abattu en Rhone Alpes
 -  Bœuf, né, élevé et abattu en France
 -  Volaille née, élevée et abattue en France
 -  Porc né, élevé et abattu en Rhone Alpes
 -  Produit issu de l'agriculture biologique
- Nouvelle préparation**

**** Produit ou met de saison**

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: Gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, 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 DE NOËL

Champagne pour enfant "Le Petit Béchet" (La terrasse, 38)
Salade de jeunes pousses et Cocktail de crevettes
Suprême de volaille sauce miel et citron
Gratin Dauphinois aux cèpes
Macarons
Clémentine et Papillottes de Noël



