



Menu du 06 au 12 Novembre 2017			
Lundi 6	Menu BIO	Jeudi 9	Vendredi 10
Salade Paysanne  Lasagnes <i>Poire de la Vallée du Rhône</i>	 Egréné de Bœuf Bio sauce Tomate Tortis Bio <i>Carré du Trièves bio</i> Pomme bio**	 Carottes râpées Sauté de porc à l'estragon (pilon de poulet grillé au jus) <i>Poêlée de légumes aux ravioles de Saint Jean</i> <i>Fromage blanc nature et miel au citron de la miellerie de Brens (26)</i>	Salade de perles aux légumes Blanquette de poisson Jardinière de légumes <i>Crème dessert caramel au beurre salé de la laiterie Collet (42)</i>
Menus du 13 au 19 Novembre 2017			
MENU ALTERNATIF	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Spaghettis Bolognaise aux lentilles Corail <i>Tomme du Chatelard (38)</i> <i>Pomme "locale"</i>	Salade Grenobloise Palette de porc sauce tomate (Rôti de volaille sce Tomate) <i>Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive "Maison"</i>  Fromage blanc nature	 Blanquette de volaille Semoule et ses petits légumes Yaourt nature <i>Salade d'agrumes</i>	Moules Marinières Riz créole  <i>Saint Marcellin</i> Barre d'Ananas
Menus du 20 au 26 Novembre 2017			
Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	MENU HERBES
<i>Jambon blanc et cornichons (jambon de volaille)</i> <i>Mini roulé au fromage</i>  Flan de potiron** Mousse au chocolat	Velouté courgette basilic Croquette de poisson  <i>Chou fleur et Brocolis Béchamel au lait du GAEC</i> Gâteau "Maison" à la Chataigne**	Salade Vénitienne Emincé de porc sauce moutarde et miel (émincé de volaille sce moutarde et miel) Duo de carottes jaune et orange Yaourt nature	 Carottes radis à croquer sauce Fromage blanc et ciboulette Sauté de Bœuf aux herbes Pomme de Terre vapeur <i>Soupe Fraise framboise au basilic</i>
Menus du 27 Sept au 3 Décembre 2017			
Lundi 27	MENU MONTAGNARD	Jeudi 30	Vendredi 1
 Boulettes de volaille KEFTA Fettuccines de Saint Jean et fromage râpé <i>Bûche crémeuse du Mézenc (07)</i>  Orange**	Salade verte et maïs  Tartiflette et sa charcuterie (tartiflette sans porc et jambon de volaille)  <i>Compote de pomme d'Anneyron et Biscuit</i>	 Salade d'endives aux noix <i>Emincé de Bœuf à la Mexicaine et son Riz</i> <i>Yaourt nature de la laiterie Collet (42)</i>	<i>Salade de quinoa au pesto</i> Petit Colin sauce citron <i>Epinard Béchamel au lait du GAEC de Quincieux</i> Clémentine**

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.