

Menu du 06 au 12 Novembre 2017			
Lundi 6	Menu BIO	Jeudi 9	Vendredi 10
Salade Paysanne	Egréné de Bœuf Bio sauce Tomate 	Carottes râpées Sauté de porc à l'estragon (pilon de poulet grillé au jus) 	Salade de perles aux légumes
Lasagnes	Tortis Bio <i>Carré du Trièves bio</i>	<i>Poêlée de légumes aux ravioles de Saint Jean</i> Fromage blanc nature et miel au citron de la miellerie de Brens (26)	Blanquette de poisson Jardinière de légumes
<i>Poire de la Vallée du Rhône</i> 	Pomme bio**	<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	Salade Grenobloise	Blanquette de volaille 	Moules Marinières
<i>Tomme du Chatelard (38)</i>	Palette de porc sauce tomate (Rôti de volaille sce Tomate) <u>Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive "Maison"</u>	Semoule et ses petits légumes 	Riz créole
<i>Pomme "locale"</i> 	Fromage blanc nature	Yaourt nature <u>Salade d'agrumes</u>	<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>	Velouté courgette basilic 	Salade Vénitienne	Carottes radis à croquer sauce Fromage blanc et ciboulette
<u>Mini roulé au fromage</u>	Croquette de poisson <i>Chou fleur et Brocolis Béchamel au lait du G.A.E.C</i>	Emincé de porc sauce moutarde et miel (émincé de volaille sce moutarde et miel) 	Sauté de Bœuf aux herbes
Flan de potiron**	Gâteau "Maison" à la Chataigne**	Duo de carottes jaune et orange 	Pomme de Terre vapeur <u>Soupe Fraise framboise au basilic</u>
Mousse au chocolat		Yaourt nature	

Menus du 27 Sept au 3 Décembre 2017			
Lundi 27	MENU MONTAGNARD	Jeudi 30	Vendredi 1
Boulettes de volaille KEFTA	Salade verte et maïs	Salade d'endives aux noix 	Salade de quinoa au pesto
Fettucines de Saint Jean et fromage râpé	Tartiflette et sa charcuterie (tartiflette sans porc et jambon de volaille)	Emincé de Bœuf à la Mexicaine <i>et son Riz</i>	Petit Colin sauce citron
<i>Bûche crémeuse du Mézenc (07)</i>	Compote de pomme d'Anneyron et Biscuit	Yaourt nature de la laiterie Collet (42)	<i>Epinard Béchamel au lait du G.A.E.C de Quincieux</i> Clémentine**
Orange**			

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

- Bœuf né, élevé et abattu en Rhône Alpes
- Bœuf, né, élevé et abattu en France
- Volaille née, élevée et abattue en France
- Porc né, élevé et abattu en Rhône 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.