

Menu du 02 au 08 Octobre 2017			
Menu alternatif	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
<p><i>Couscous de légumes au trio de céréales et pois chiches</i></p> <p><i>Fromage de chèvre du GAEC de Baraton (26)</i> <i>Prunes de la Vallée du Rhône</i></p>	<p>Salade Polonaise</p> <p>Haut de cuisse de poulet rôti</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Yaourt aux fruits de la <i>laiterie Collet (42)</i></p>	<p>Salade Napoli</p> <p>Filet de poisson pané et citron</p> <p>Haricots verts</p> <p>Petit suisse nature Bio et pain bio</p>	<p>Céleri vinaigrette</p> <p>Saucisse du Nord Isère (spc: <i>Escalope de volaille grillée</i>)</p> <p>Gratin de crozets</p> <p>Compote de pomme d'Anneyron (26)</p>
Menu du 09 au 15 Octobre 2017 - Semaine Du Goût : Les HERBES AROMATIQUES			
Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
<p>Salade de lentilles ciboulette</p> <p>Filet de colin sauce aneth</p> <p>Beignet de Brocoli</p> <p><i>Pomme de chez Fraïsse (Bougé-Chambalud 38)</i></p>	<p><u>Velouté de courgettes Bio au Basilic et crème</u></p> <p>Raviolis crème Basilic</p> <p>Raisins**</p>	<p>Salade de pommes de terre aneth</p> <p><u>Sauté de poulet sauce miel et thym</u></p> <p>Gratin de courges Butternut**</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Escalope de dinde sauce crème</p> <p>Petits pois à la menthe</p> <p><i>Brique du vercors Bio et pain bio</i></p> <p><u>Gâteau menthe chocolat "maison"</u></p>
Menu du 16 au 22 Octobre 2017			
Lundi 16	Mardi 17	Menu Américain	Vendredi 20
<p>Macédoine de légumes</p> <p><i>Sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne</i></p> <p>Cœur de blé forestier</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><u>Pizza Occitane</u></p> <p>Escalope de porc grillée (spc: escalope de poulet grillée)</p> <p>Gratin de navets-pommes de terre</p> <p>Prune**</p>	<p>Salade verte et cheddar</p> <p>Wing's & nugget's de poulet</p> <p>Potatoes</p> <p>Brownie "maison" et crème anglaise</p>	<p>Coquilles de poisson</p> <p>Quinoa aux petits légumes</p> <p><i>Saint Marcellin et pain bio</i></p> <p>Barre ananas</p>

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

Cette année, pour la Semaine du Goût prévue du 9 au 15 Octobre, nous vous invitons à découvrir les herbes aromatiques dans vos assiettes.

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

Lundi 16 Octobre
Venez participer à la journée mondiale de Lutte contre le gaspillage alimentaire.