

Menus

Du 4 au 10 Janvier 2021

Du 11 au 17 janvier 2021



Lundi

Carottes râpées
Poisson à la moutarde
Lentilles aux oignons **BIO**
Pomme de la Vallée du Rhône

Céleri Rémoulade
Sauté de Poulet au jus
Chou-fleur béchamel au safran
Pomme **BIO**

Mardi

Betteraves **BIO**
Lasagnes
à la Bolognaise
Kiwi de Saint Prim en Isère

MENU ALTERNATIF

Potage au Potimarron
Emincé végétal au curry
Pommes noisettes
Orange

MENU D'AUVERGNE

Salade **BIO** Auvergnate
Truffade
d'Auvergne
Compote Auvergne Rhône-Alpes

Filet de Colin meunière
Gratin de courgettes au lait d'Isère
Tomme du Châtelard
Poire **BIO**

MENU BIO

Salade d'Endives
Spaghettis aux lentilles corail
Fromage râpé
Galette des Rois

Salade Verte **BIO**
Daube Provençale **BIO**
Semoule **BIO**
Yaourt **BIO** Léoncel de la Drôme

La Truffade est composée de pommes de terre (Truffa en occitan auvergnat), Tomme du cantal, Ail et Lard.



PARCS NATURELS REGIONAUX D'AUVERGNE

Des volcans d'Auvergne
De l'Aubrac
Du Livradois Forez



Vendredi

MENU ALTERNATIF

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

LEXIQUE : Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet et de dinde sont d'origine Française.

Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron

Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.

Menu Alternatif : je remplace les protéines animales (viandes + poissons) par les protéines végétales

« Du Chef » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier

Bonne Année
2021 à tous !

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.