

Muscade



Du 4 au 10 novembre 2019

MENU BIO
Blanquette de poulet BIO & petits légumes
Semoule BIO
Carré du Trièves BIO
Pomme BIO

LUNDI

Du 11 au 17 novembre 2019

FÉRIE
14-18

PASTA PARTY
Velouté potimarron
Penne sauce au choix :
Provençale ou Forestière
Fromage râpé
Orange

MARDI



Salade Vénitienne
Filet de Colin pané
Jardinière de légumes
Poire

Du 18 au 24 novembre 2019

Quenelles de Brochet sauce Aurore
Flan de Brocolis au lait de Quincieux
Coulommiers
Kiwi

Cannelle

JEUDI

MENU ALTERNATIF
Carottes râpées
Quenelles nature à la sauce Tomate
Haricots verts sautés
Gâteau du Chef à la Châtaigne

Salade Piémontaise
Filet de colin Meunière
Epinards à la béchamel
au lait de Quincieux
Banane

Emincés de poulet façon Kebab
Coquillettes
Emmental de Savoie
Salade de fruits

VENDREDI

Bœuf aux olives
Purée de pommes de terre d'Ardèche du Chef
Saint Marcellin
Barre d'Ananas

Carottes râpées
Sauté de Poulet à l'Estragon
Purée de aux 2 pomme de terres
Yaourt nature de la Loire

Salade Verte
Choucroute Garnie
& sa Charcuterie
Pain d'Épices du Chef

Badiane

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



Nos viandes de porc, de bœuf 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.

Anis vert



Menu Alternatif : je remplace les protéines animales par les protéines végétales.



Trouvez les ingrédients du pain d'épices sur le menu...

Gingembre



Coriandre



Clou de Girofle



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.



LE SABODET est un saucisson à cuire dans la pure tradition des Gônes !



MENU NOVEMBRE-DECEMBRE

	Du 25 novembre au 1 ^{er} décembre 2019	Du 2 au 8 décembre 2019	Du 9 au 15 décembre 2019
LUNDI	Pizza au Fromage Sauté de Porc à la Dijonnaise Haricots verts persillés Pomme de la Vallée du Rhône	Sauté de Poulet Basquaise Semoule Tomme de Yenne de l'Ain Liégeois au Chocolat	 MENU ALTERNATIF Potage de lentilles au Cumin Gratin de Crozets Forestier Poire 
MARDI	MENU DU VERCORS Salade de jeunes pousses et noix Tourte de viande au bleu du Vercors Gratin de Courge au lait du Vercors Roulé à la Confiture du Vercors	Rôti de Porc au jus Poêlée de légumes Petit suisse aux fruits Kiwi	Filet de Merlu sauce aux Agrumes Beignet de Brocolis Carré du Trièves Mousse au Chocolat
JEUDI	 Emincés de Bœuf au jus Riz Pilaf Saint Marcellin Clémentine	MENU FÊTE DES LUMIERES Salade verte & Gratons Lyonnais SABODET aux échalotes Pommes de terre vapeur Ile Flottante aux Pralines	Salade de Chou Kouki Fromage chaud façon Mont d'or & Pomme de terres Jambon Blanc Gâteau du Chef 
VENDREDI	Endives & Emmental Filet de colin sauce à l'oseille Tagliatelles Crème caramel de la laiterie du Mont Aiguille	Cake aux olives Poisson pané & Citron Chou-fleur béchamel au lait de Quincieux Barre d'Ananas	Salade de blé provençale Gardianne de Taureau & Carottes persillées Clémentine

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



Nos viandes de porc, de bœuf 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.



Tourte



Sabodet



C'est ICI



Menu Alternatif : je remplace les protéines animales par les protéines végétales.

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 Sulfités, Lupin, Mollusques.