




# Menu du 24 Septembre au 28 Septembre 2018




*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

*Produits "locaux"*

Lundi 24	Mardi 25	MENU BIO	Vendredi 28
Salade de blé provençale	Salade de choux rouge	Salade de tomates  et dès de fromage	 Sauté de poulet aux noix
Quenelles de brochet sauce mornay	 Goulache polonais	  Tagliatelles carbonara	Haricots verts persillés
 Courgettes persillées	Pommes de terre vapeur 	Compote 	Fromage blanc
Pomme	Gâteau de riz aux raisins secs		Nectarine 

# Menus du 1 Octobre au 5 Octobre 2018

Lundi 1	Mardi 2	Jeudi 4	MENU ALTERNATIF
Moules marinières	Rôti de porc au thym 	Taboulé	Salade grenobloise
 Riz créole	Jardinière de légumes	Sauté de bœuf sauce tomate 	Spaghetti <b>2</b> sauce corail <b>1</b> et fromage râpé <b>3</b>
Petit suisse nature	 Carré du Trièves	 Carottes sautées	Petit suisse nature
Raisin	Cookies	Faisselle	Cake à la poire



## Menu Alternatif

Légumineuses ①  
+ céréales ②  
+ fromage ③ =

Besoins protéiques couverts

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.**





