



	Du 5 au 9 Novembre 2018	Du 12 au 16 Novembre 2018	Du 19 au 25 Novembre 2018	Du 26 Novembre au 2 Décembre 2018
LUNDI	Salade marocaine Sauté de Poulet Chasseur Purée de Carotte du Chef Yaourt Local Nature Kiwi	Salade de haricots verts Lasagnes Fromage blanc Flan à la vanille	Velouté de Potiron Omelette au fromage Petits pois au jus Fromage blanc Kiwi	Carottes râpées Sauté de Bœuf Strogonoff Beignets de salsifis Yaourt de la Loire à la Châtaigne Madeleine
MARDI	Salade Verte Choucroute Garnie <u>spc</u> : Choucroute de poisson Verchicors Crème dessert au Chocolat	MENU ALTERNATIF Taboulé Boulettes (Sarrazin, lentilles et légumes) Purée de carotte et pomme de terre Tomme des Essarts Raisin	Salade Coleslaw Quenelles de brochet à la crème Flan de légumes Buchette de chèvre Gâteau roulé aux framboises du Chef	MENU BIO Betteraves vinaigrette Haut de cuisse de poulet aux herbes Coquillettes Carré du Trièves Pomme
JEUDI	Chou kouki Emincés de Bœuf au Paprika Coquillettes Yaourt Nature Compote de poire d'Anneyron	Salade endives et noix Sauté de porc aux olives <u>spc</u> : sauté de dinde Pommes noisettes Fromage Blanc nature Madeleine	Taboulé Blanquette de dinde Carottes sautées Saint Marcellin Banane	Salade verte Tartiflette et sa charcuterie <u>spc</u> : tartiflette de volaille Petit suisse nature Compote
MENU SUÉDOIS VENDREDI	Carottes râpées Cubes de Saumon sauce aneth Pommes de terre grenaille Petit suisse Nature Tarte Pomme rhubarbe	Roulé au fromage Filet de Colin Epinards béchamel Picodon Poire	Radis et beurre Steak haché au jus Riz à la tomate Yaourt nature Compote	Salade de pâtes Napoli Filet de poisson meunière et citron Poêlée de légumes Tomme du Chatelard Clémentine




MENU SUÉDOIS

ON MANGE LOCAL

 Produits BIO 100% naturels

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.



Pour avoir du **Punch** et une **Bonne santé**
CROQUE DANS 5 FRUITS ou LEGUMES PAR JOUR
 C'est plein de fibres et de vitamines !

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.