

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements.
(Entre parenthèses : plats sans porc)
Produits locaux, Produit ou mets de saison.

Devinette de Guillette :
« Je peux être grand vert et citron ou au féminin un monument religieux mais dans ton assiette, je suis la star du Pesto »
Qui suis-je ?

Réponse je suis au menu de mardi 10 Octobre.



Viande de Bœuf
d'Origine Française

Volaille d'origine Française

Veau ou Bœuf de Rhône Alpes

Porc de Rhône Alpes

Produit issu de l'agriculture biologique (AB)

	Du 2 au 8 octobre 2017	Du 9 au 15 Octobre 2017 SEMAINE DU GOUT	Du 16 au 22 octobre 2017
LUNDI	<p>MENU ALTERNATIF Tarte du Soleil Couscous de légumes au trio de céréales et pois chiches Fromage de chèvre du GAEC de Bouaton (26) Prunes de la Vallée du Rhône</p>	<p>Salade de lentilles ciboulette Filet de colin sauce aneth Beignet de brocolis Tomme de la Limone aux herbes Pomme de chez Fraïsse (Bougé-Chambalut 38)</p>	<p>Macédoine de légumes Sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne Cœur de blé forestier Tomme de Montagne Mousse au chocolat</p>
MARDI	<p>Salade polonaise Haut de cuisse de poulet rôti Carottes persillées Yaourt aux fruits local de la Loire Madeleine</p>	<p>Velouté de courgettes au basilic Ravioli de Saint Jean Au Basilic Sauce crème Yaourt de la laiterie Collet (42) Raisins</p>	<p>Pizza Occitane Escalope de porc grillée (escalope de poulet grillée) Gratin navets pdt Yaourt nature Prune</p>
JEUDI	<p>Salade Napoli Filet de poisson pané et citron Haricots verts Petit suisse nature Poire de la Drôme</p>	<p>Salade de pomme de terre ciboulette Sauté de poulet sauce miel et thym Gratin de courge Butternut Salade de fruits frais Biscuit</p>	<p>Menu AMERICAIN Salade verte et cheddar Wings et nuggets de poulet Potatoes et Ketchup Brownie maison et crème Anglaise</p>
VENDREDI	<p>Céleri vinaigrette Saucisse du Nord Isère (escalope de volaille grillée) Gratin de crozets Fromage blanc nature Compote de pomme d'Anneyron (26)</p>	<p>Taboulé à la menthe Escalope de dinde sauce crème Petits pois à la menthe Brique Vercors Gâteau menthe chocolat « maison »</p>	<p>Carottes râpées Coquille de poisson Quinoa aux petits légumes Saint Marcellin Barre d'ananas</p>

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



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.