



| | 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 |
| MERCREDI | Rosette et cornichons Rôti de volaille au romarin Petits pois au jus Bournette du Vercors Banane | Salade de pomme de terre ciboulette Escalope viennoise Gratin de chou fleur Yaourt aux fruits Pomme | Salade verte Bœuf braisé au jus Purée de pommes de terre du Chef Bleu d'auvergne Liégeois au Chocolat | Salade niçoise Ravioli de bœuf sauce tomate et fromage râpé Fromage blanc Barre d'Ananas |
| 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 |

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.

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