

# MENU DE FEVRIER



## C'est la Chandeleur CHOCOLAT



**Du 28 Janvier au 3 Février 2019**      **Du 4 au 10 Février 2019**      **Du 11 au 17 Février 2019**

### Menu Chandeleur

LUNDI	Salade de Pommes de Terre Mimosa Haut de cuisse de poulet Salsifis à la crème <b>Carré du Trièves</b> Clémentine	Salade feuille de Chêne Crêpe poulet champignon Gruyère Yaourt nature Crêpe au Chocolat	Céleri Rémoulade Penne à la bolognaise Fromage râpé <b>Bleu de Sassenage</b> Crème dessert caramel
MARDI	Salade Kouki <b>Emincé de Bœuf</b> Strogonoff Tortis et Fromage râpé Yaourt nature <b>Compote de pomme d'Anneyron</b>	Potage Dubarry Cocktail de fruits de mer et riz <b>Tomme des Essarts</b> <b>Pomme</b>	Concombre sauce bulgare <b>Saucisse grillée</b> Blettes à la Béchamel Petit suisse nature Beignet au chocolat
MERCREDI	Pamplemousse Couscous Gâteau au chocolat et Crème anglaise	Salade Paysanne <b>Daube de Bœuf</b> provençale Polente Camembert Flan nappé caramel	Salade de pommes de terre mimosa Sauté de poulet aux noix Haricots beurre persillés <b>Tomme de Domessin</b> <b>Kivi</b>
JEUDI	Salade Vénitienne Poisson pané et citron Haricots verts <b>Tomme de la Limone</b> <b>Poire</b>	Macédoine vinaigrette <b>Rôti de porc</b> au jus Gratin de courge <b>Bournette du Vercors</b> Salade de fruits	Potage de légumes <b>Sauté de porc</b> au miel <b>Crozets</b> ail et huile olive <b>Saint Marcellin</b> Clémentines
VENDREDI	Salade de jeunes Pousses et Museau Lyonnais <b>Saucisson cuit</b> Pommes de terre vapeur Cervelles des canuts <b>Gâteau à la praline</b>	Salade d'Endives Petit colin Ratatouille <b>Yaourt local nature</b> Madeleine	<b>MENU ALTERNATIF</b> Salade de Petits pois lentilles Fromage fondu dans sa boîte et pommes de terre vapeur <b>Yaourt à la Framboise de chez Collet</b> Banane



### Menu Lyonnais



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.

Je privilégie le **LOCAL** dans mes achats !  
C'est bon pour ma planète et pour ma région !

**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.