



# MENU DE SEPTEMBRE



Du 2 au 8 septembre 2019

Du 9 au 15 septembre 2019

Du 16 au 22 septembre 2019

LUNDI

**Jus de pommes local Spécial Rentrée**  
**Pizza fromage**  
**Escalope de poulet au jus**  
 Haricots verts sautés  
 Petit suisse aux fruits  
**Fraises**



Céleri vinaigrette  
 Lasagnes à la Bolognaise  
 Buchette de Chèvre  
 Abricot



Salade Coleslaw  
 Paëlla de Poisson  
 Verchicors  
 Liégeois au Chocolat

MARDI

Salade de chou rouge  
**Bœuf Bourguignon**  
 Ecrasé de Pommes de terre du Chef  
**Brique du Vercors**  
 Prune

Radis & Beurre  
**Palette de Porc** à la Provençale (spc :  
 Emincés de dinde sauce Barbecue)  
 Lentilles aux oignons  
**Tomme des Monts d'Auvergne**  
 Crème à la Vanille

## MENU DU PLATEAU MATHEYSIN

Salade de jeunes pousses  
**Murçon de chez Christian Boudes**  
**Pomme de terre vapeur**  
 Faisselle  
**Pomme du plateau Matheysin**

MERCREDI

Concombre sauce fromage blanc  
 Filet de volaille à la moutarde  
 Brocolis  
 Fromage blanc nature  
 Madeleine



Salade de Risoni  
 Sauté de Dinde Printanier  
 Haricots verts sautés  
 Camembert  
 Prunes

Salade de chou kouki  
**Sauté de Porc Forestier (spc : dinde)**  
 Petits pois  
**Saint Marcellin**  
 Ile Flottante

JEUDI

**MENU ALTERNATIF**  
 Courgettes râpées  
**Cake au fromage**  
 Ratatouille  
**Bleu des Monts d'Auvergne**  
**Compote de la Drôme**

**MENU ALTERNATIF**  
 Salade de Tomates & Basilic  
 Coucous de légumes & Boulettes de  
 Pois Chiches  
**Yaourt à la fraise de chez Collet**  
 Madeleine

Concombre à la Vinaigrette  
**Daube Provençale**  
 Penne & Fromage râpé  
 Yaourt nature  
 Cocktail de fruits

VENDREDI



Taboulé  
 Petit colin au curry  
 Carottes sautées  
**Yaourt nature**  
 Raisin

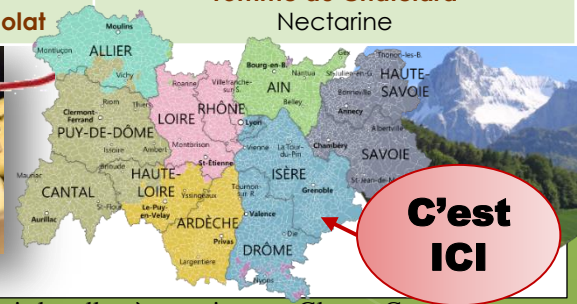
Pastèque  
 Sauté de Bœuf aux olives  
 Beignets de Salsifis  
 Petit suisse nature  
**Gâteau aux pépites de Chocolat**

**Feuilleté au fromage**  
 Cuisse de Poulet grillée au jus  
 Ratatouille  
**Tomme du Chatelard**  
 Nectarine

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.



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.



C'est ICI

**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.

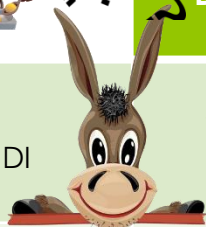


Du 23 au 29 septembre 2019

Du 30 septembre  
au 6 octobre 2019

Du 7 au 13 octobre 2019

LUNDI



### MENU BIO

Pâtisserie BIO  
**Sauté de Poulet BIO** sauce suprême  
**Petits pois et oignons BIO**  
**Yaourt de la laiterie Collet BIO**  
**Gâteau maison BIO**

Carottes râpées  
**Saucisse du Nord Isère (spc : volaille)**  
**Gratin Dauphinois**  
Coulommiers  
Compote de pommes d'Anneyron

### NOTRE REGION A DU TALENT

HAUTES  
ALPES

Terrine des Hautes Alpes  
**Gratin aux oreilles d'Anes**  
**Tomme de Saint Luce**  
Pomme des Hautes Alpes

MARDI



Salade aux 5 légumes  
Hachis Parmentier de Canard  
**Carré du Trièves**  
Prune

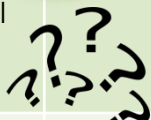


**MENU ALTERNATIF**  
Salade de chou kouki  
**Pané de blé tomate & mozzarella**  
Courgettes à la sauce tomate  
**Bournette du Vercors**  
Riz au lait

SAYOIE

Salade verte  
**Tartiflette** et Charcuterie  
**Gâteau de Savoie du Chef**  
et sa crème anglaise

MERCREDI



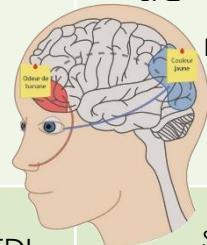
Macédoine de Légumes  
**Merguez Grillée**  
Tajine de Légumes  
Yaourt nature  
Banane

Concombre & vinaigrette  
Spaghetti à la bolognaise  
Yaourt local nature  
**Gâteau roulé aux Framboises**

AIN

Salade de Coleslaw  
**Quenelles de Brochet** sauce Nantua  
Gâteau de foies de volailles  
**Bresse bleu**  
**Tarte Bressane du Chef**

JEUDI



Salade Verte  
Filet de Colin sauce Citron  
Riz safrané  
Petit Suisse nature  
Flan nappé au caramel



Taboulé  
Poisson pané  
Haricots verts persillés  
**Yaourt de chez Collet aux Abricots**  
Prune

RHÔNE

Salade de Pommes de terre & ciboulette  
**Saucisson lyonnais et cervelle des Canuts**  
**Cardons au jus**  
**Gâteau à la Praline**

VENDREDI

Salade de Blé  
Sauté de Bœuf au Paprika  
Brocolis à la béchamel  
**Brique du Vercors**  
Raisin



**Pizza au fromage**  
**Bœuf Bourguignon de notre région**  
Beignets de chou-fleur  
**Tomme de Domessin**  
Nectarine

DRÔME-  
ARDECHE

Salade verte & **Caillette**  
**Sauté de volaille de la Drôme**  
Ravioles à la crème  
Picodon  
Compote d'Anneyron

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.



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.

Il faut **oser découvrir** pour que ton cerveau enregistre de nouvelles saveurs (salé, sucré, amer ou acide...), Plus tu goûtes, plus tu **enrichies ta mémoire du goût** !  
Commençons par les produits de notre terroir...

**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 Sulfites, Lupin, Mollusques.