

Du 14 au 20 octobre 2019

MENU ALTERNATIF

Salade de Chou Rouge
Lasagne de Légumes
Petit suisse aux fruits

Compote de la Vallée du Rhône



LUNDI



MARDI

Palette de Porc grillée à la Diable (spc : volaille aux herbes)

Lentilles aux petits oignons
Buchette chèvre et vache

Poire

Salade du Soleil

MERCREDI

Salade de Pommes de terre Piémontaise

Filet de Colin Meunière et Citron

Courgettes à la provençale

Yaourt nature

Prune

JEUDI

Radis & Beurre

Pot au Feu

& ses légumes

Brique du Vercors

Gâteau au Citron du Chef

VENDREDI

Melon

Sauté de poulet à l'Estragon

Chou-fleur sauté

Fromage blanc nature

Semoule au lait



RECETTE DE LA SOUPE DE SORCIERE

- 1- Vide une courge à l'aide d'un adulte
- 2- Fais cuire ce que tu as enlevé sans les pépins dans une cocotte recouverte d'eau avec une gousse d'ail 30 mn.
- 3- Mixe et rajoute un peu de crème.

Selon les goûts tu peux rajouter avec parcimonie 5 vers de terre ou 2 araignées.

Puis décore ta Courge pour **HALLOWEEN**

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.

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.





MENUS DE NOVEMBRE

Du 4 au 10 novembre 2019

MENU BIO

LUNDI



Salade de **Betteraves BIO**
Blanquette de **poulet BIO** aux petits légumes
Semoule BIO
Carré du Trièves BIO
Pomme BIO

MARDI



Salade Vénitienne
Filet de Colin pané
Jardinière de légumes
Yaourt à la Châtaigne d'Ardèche
Poire

MERCREDI

Tarte au fromage
Saucisse du Nord Isère(spc : merguez au jus)
Ratatouille
Verchicors
Compote d'Anneyron

JEUDI

MENU ALTERNATIF

Carottes râpées
Quenelles de Brochet à la sauce Tomate
Haricots verts sautés
Petit suisse nature
Gâteau du Chef à la Châtaigne

VENDREDI

Salade de Chou Kouki
Bœuf aux olives
Purée de pommes de terre d'Ardèche du Chef
Saint Marcellin
Barre d'Ananas

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.



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.