



Menu de la semaine
du 27 novembre
au 3 Décembre 2017



Lundi



Macédoine de légumes

Boulette de volaille KEFTA

*Fettucines de Saint Jean et
fromage râpé*

Buche crémeuse de Mézenc (07)

Orange

Mercredi

Céleri vinaigrette

Rôti de porc de Rhône-Alpe au thym (spc : rôti de volaille au thym)

Petit pois au jus

Tomme de chèvre du GAEC de Baraton (26)

Crème dessert Pistache



Jeudi

Salade d'endives aux noix

Emincé de Bœuf à la Mexicaine

et son Riz

*Yaourt nature "locale" de la
laiterie Collet (42)*

Fruits secs

Mardi- MENU MONATGNARD

Salade verte et maïs

Tartiflette

et sa Charcuterie

*Compote aux pommes
d'Anneyron
Et biscuit*



Vendredi

Salade de quinoa au pesto

Petit Colin sauce citron

*Épinard Bechamel au lait du
Gaec de Quinciéu*

Tomme des Essarts (38)

Clémentine



Viande de boeuf d'origine française



Volaille d'origine française



Viande de boeuf ou veau née, élevée, abattue et transformée en Rhône Alpes



Viande de porc née, élevée, abattue en Rhône Alpes

Entre parenthèse, plat sans porc

Produits et mets de saison notés en orange

Produits locaux notés en rose

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements