



# RESTAURANT SCOLAIRE

## Menus du 6 Novembre au 3 Décembre 2017



Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements.  
(Entre parenthèses : plats sans porc)



# Bon appétit

Produits locaux, Produits ou mets de saison,



|                  | Du 6 au 12 Novembre  | Du 13 au 19 Novembre  | Du 20 au 26 Novembre  | Du 27 Novembre au 3 Décembre  |
|------------------|--|---|---|---|
| <b>LUNDI</b>     | Salade Paysanne<br> Lasagne<br>Petit suisse sucré<br><i>Poire de la Vallée du Rhône</i>   | <b>MENU ALTERNATIF</b><br>Velouté Dubarry<br>Spaghettis Bolognaise aux lentilles Corail<br><i>Tomme du Chatelard (38)</i><br><i>Pomme « locale »</i>  |  Jambon blanc et cornichons<br>(jambon de volaille)<br><i>Mini roulé au fromage</i><br>Flan de potiron<br>Petit Suisse nature<br>Mousse au chocolat  | Macédoine de légumes<br>Boulette de volaille KEFTA<br><i>Fettuccines de Saint Jean</i> et<br>fromage râpé<br><i>Buche crémeuse du Mézenc (07)</i><br>Orange   |
| <b>MARDI</b>     | <b>MENU BIO</b><br>Salade de Betteraves Bio<br> Egrené de Bœuf bio sauce Tomate<br>Tortis Bio<br><i>Carré du Triève Bio</i><br>Pomme Bio  | Salade Grenobloise<br> Palette de porc sauce tomate<br>(Rôti volaille sce tomate)<br>Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive<br>«Maison»<br>Fromage blanc nature<br>Crème dessert vanille | Velouté courgette basilic<br>Croquette de poisson<br><i>Chou-fleur et Brocolis Béchamel</i><br><i>au lait du GAEC de Quincieu</i><br>Coulommiers<br>Gâteau « Maison » à la Châtaigne  | <b>MENU MONTAGNARD</b><br>Salade verte et maïs<br> Tartiflette<br>Et sa charcuterie<br><i>Compote de Pomme d'Anneyron</i><br>(26)<br>Biscuit   |
| <b>MERCREDI</b>  | Salade de pomme de terre<br>ciboulette<br> Escalope Viennoise<br><i>Brocolis Béchamel au lait du</i><br><i>GAEC de Quincieu</i><br>Yaourt aux fruits<br>Flan nappé caramel  | Crêpe au fromage<br> Steak haché au jus<br>Salsifis gratinés<br><i>Tomme des Essarts(38)</i><br>Liégeois chocolat  | Salade Niçoise<br> Tagliatelles « fraîches » de<br><i>Saint Jean à la Carbonara</i><br>et Fromage râpé<br>(Tagliatelle Bolognaise)<br>Fromage blanc nature<br><i>Poire de la Vallée du Rhône</i>                                     | Céleri vinaigrette<br> Rôti de porc de Rhône-Alpes<br><i>au thym</i><br>(rôti volaille au thym)<br>Petit pois au jus<br><i>Tomme de Chèvre du GAEC de</i><br><i>Baraton (26)</i><br>Crème dessert Pistache |
| <b>JEUDI</b>     | Carottes râpées<br> Sauté de porc à l'estragon<br>(Pilon de poulet grillé)<br><i>Poêlée de légumes aux ravioles de Saint</i><br><i>Jean</i><br>Fromage blanc et <i>miel au citron de la</i><br><i>Miellerie de Bren (26)</i><br>Madeleine | Salade Coleslow<br>Blanquette de volaille<br>Semoule et ses petits légumes<br>Yaourt nature<br>Salade d'agrumes   | Salade Vénitienne<br> Emincé de porc sauce moutarde et<br>miel (émincé volaille sce moutarde et<br>miel)<br>Duo de carottes jaunes et oranges<br>Yaourt nature<br>Banane   | Salade d'endives aux noix<br> Emincé de Bœuf à la Mexicaine<br>Et son Riz<br>Yaourt nature laiterie Collet (42)<br>Fruits secs   |
| <b> VENDREDI</b> | Salade de perles aux légumes<br>Blanquette de poisson<br>Jardinière de légumes<br>Coulommiers<br><i>Crème dessert caramel au beurre</i><br><i>salé de la laiterie Collet (42)</i>  | Macédoine vinaigrette<br>Moules Marinières<br>Riz Créole<br><i>Saint Marcellin</i><br>Barre Ananas  | <b>MENU A THEME</b><br>Carottes et Radis à la croque sauce<br>fromage blanc ciboulette<br> Sauté de Bœuf de Garrigues<br>Pomme de terre vapeur<br><i>Tomme de La Limone aux</i><br><i>herbes</i><br>Soupe fraise framboise basilic | Salade de quinoa au pesto<br>Petit Colin sauce citron<br><i>Epinard Béchamel au lait du</i><br><i>GAEC de Quincieu</i><br><i>Tomme des Essarts (38)</i><br>Clémentine   |