

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
Carré du Trièves
Clémentine



Salade feuille de Chêne
Crêpe poulet champignon
Gruyère
Yaourt nature
Crêpe au Chocolat



Céleri Rémoulade
Penne à la bolognaise
Fromage râpé
Bleu de Sassenage
Crème dessert caramel

MARDI

Salade Kouki
Emincé de Bœuf Strogonoff
Tortis et Fromage râpé
Yaourt nature
Compote de pomme d'Anneyron

Potage Dubarry
Cocktail de fruits de mer et riz
Tomme des Essarts
Pomme

Concombre sauce bulgare
Saucisse grillée
Blettes à la Béchamel
Petit suisse nature
Beignet au chocolat

MERCREDI

Pamplemousse
Couscous
Gâteau au chocolat et Crème anglaise



Salade Paysanne
Daube de Bœuf provençale
Polente
Camembert
Flan nappé caramel

Salade de pommes de terre mimosa
Sauté de poulet aux noix
Haricots beurre persillés
Tomme de Domessin
Kivi

JEUDI

Salade Vénitienne
Poisson pané et citron
Haricots verts
Tomme de la Limone
Poire
Menu Lyonnais



Macédoine vinaigrette
Rôti de porc au jus
Gratin de courge
Bournette du Vercors
Salade de fruits

Potage de légumes
Sauté de porc au miel
Crozets ail et huile olive
Saint Marcellin
Clémentines
MENU ALTERNATIF

VENDREDI

Salade de jeunes Pousses et Museau Lyonnais
Saucisson cuit
Pommes de terre vapeur
Cervelles des canuts
Gâteau à la praline



Salade d'Endives
Petit colin
Ratatouille
Yaourt local nature
Madeleine



Salade de Petits pois lentilles
Fromage fondu dans sa boîte et pommes de terre vapeur
Yaourt à la Framboise de chez Collet
Banane



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.