



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
Couscous 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.

le fil rouge



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.