



LUNDI



**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**

MARDI

Salade du Soleil  
**Palette de Porc grillée à la Diable** (spc : volaille aux herbes)  
Lentilles aux petits oignons  
Buchette chèvre et vache  
**Poire**

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 Sulfites, Lupin, Mollusques.

**Bonnes Vacances**  
de **Toussaint**

