



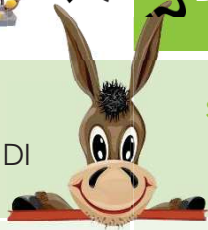
Du 23 au 29 septembre 2019

Du 30 septembre
au 6 octobre 2019

Du 7 au 13 octobre 2019

NOTRE REGION A DU TALENT

LUNDI



MENU BIO
Pastèque BIO

Sauté de Poulet BIO sauce suprême
Petits pois et oignons BIO
Yaourt de la laiterie Collet BIO
Gâteau maison BIO

Carottes râpées
Saucisse du Nord Isère (spc : volaille)
Gratin Daupinois
Coulommiers
Compote de pommes d'Anneyron

HAUTES
ALPES

Terrine des Hautes Alpes
Gratin aux oreilles d'Anes
Tomme de Saint Luce
Pomme des Hautes Alpes

MARDI



Salade aux 5 légumes
Hachis Parmentier de Canard
Carré du Trièves
Prune

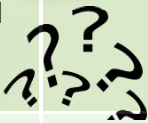


MENU ALTERNATIF
Salade de chou kouki
Pané de blé tomate & mozzarella
Courgettes à la sauce tomate
Bournette du Vercors
Riz au lait

SAYOIE

Salade verte
Tartiflette et Charcuterie
Gâteau de Savoie du Chef
et sa crème anglaise

MERCREDI



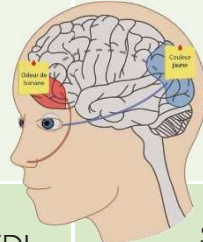
Macédoine de Légumes
Merguez Grillée
Tajine de Légumes
Yaourt nature
Banane

Concombre & vinaigrette
Spaghetti à la bolognaise
Yaourt local nature
Gâteau roulé aux Framboises

AIN

Salade de Coleslaw
Quenelles de Brochet sauce Nantua
Gâteau de foies de volailles
Bresse bleu
Tarte Bressane du Chef

JEUDI



Salade Verte
Filet de Colin sauce Citron
Riz safrané
Petit Suisse nature
Flan nappé au caramel



Taboulé
Poisson pané
Haricots verts persillés
Yaourt de chez Collet aux Abricots
Prune

RHÔNE

Salade de Pommes de terre &
ciboulette
**Saucisson lyonnais et cervelle des
Canuts**
Cardons au jus
Gâteau à la Praline

VENDREDI

Salade de Blé
Sauté de Bœuf au Paprika
Brocolis à la béchamel
Brique du Vercors
Raisin



Pizza au fromage
Bœuf Bourguignon de notre région
Beignets de chou-fleur
Tomme de Domessin
Nectarine

DRÔME-
ARDECHE

Salade verte & **Caillette**
Sauté de volaille de la Drôme
Ravioles à la crème
Picodon
Compote d'Anneyron

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.

Il faut **oser découvrir** pour que ton cerveau enregistre de
nouvelles saveurs (salé, sucré, amer ou acide...),
Plus tu goûtes, plus tu **enrichies ta mémoire du goût** !
Commençons par les produits de notre terroir...

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.