



| | Du 24 Septembre au 28 Septembre 2018 | Du 1 ^{er} Octobre au 5 Octobre 2018 | Du 8 Octobre au 12 Octobre 2018 SEMAINE DU GOUT ET DES COULEURS | Du 15 Octobre au 19 Octobre 2018 |
|-----------------|--|---|---|--|
| LUNDI | Salade de blé provençale Quenelles de brochet sauce Mornay Courgettes persillées Petit suisse nature Pomme  | Macédoine Moules marinières Riz créole Petit suisse nature Raisins | <u>Menu Rose</u> Radis croc'sel Jambon grillé (Spc : Jambon de dinde) Purée de pommes de terre et betteraves Yaourt de la laiterie collet à la fraise Meringue Rose | <u>Menu Grecque</u>  Tomates fêta concombre Moussaka Yaourt à la Grecque Miel |
| MARDI | <u>Menu Polonais</u>  Salade de choux rouge Goulache polonais Pommes de terre vapeur Fromage Gâteau pommes aux raisins secs | Céleri rémoulade Rôti de porc au thym (Spc : Rôti de volaille au thym) Jardinière de légumes <u>Carré du Trièves</u> Cookies | <u>Menu Orange</u> Soupe froide aux 4 légumes Sauté de poulet sauce safran Flan aux carottes Mimolette Cake à la citrouille | Crêpe au fromage Haut de cuisse de poulet rôti Choux fleurs persillés BIO Fromage blanc aux fruits Banane  |
| Mercredi | Betteraves vinaigrette Filet de colin sauce citron Poêlée de légumes campagnarde Petit suisse nature Banane | Salade verte Cordon bleu Ratatouille Yaourt local à l'abricot Madeleine | <u>Menu Vert</u> Haricots verts en salade Filet de merlu sauce oseille Tagliatelles de chez Saint Jean aux épinards Fromage ail & fines herbes Pommes Granny | Salade de pâtes napolitane Filet de poisson pané et citron Epinards béchamel Saint Marcellin Poire |
| JEUDI | <u>Menu BIO</u>  Salade de tomates Bio Tagliatelles Bio à la carbonara (Spc : Sauce bolognaise) Fromage Bio Compote Bio | Taboulé Sauté de bœuf sauce tomate Carottes sautées Faisselle Pomme  | <u>Menu Marron</u> Feuilles de chênes Sauté de bœuf au jus Riz sauvage Yaourt à la châtaigne de la Loire Spéculoos | Salade verte Escalope de porc grillée aux herbes (Spc : Escalope de dinde) Gratin de Crozet « locaux » Yaourt nature Compote |
| VENDREDI | Salade de pommes de terre roses Sauté de poulet aux noix Haricots verts persillés Fromage blanc Nectarine  | <u>Menu Alternatif</u> Salade Grenobloise Spaghetti sauce corail & Fromage râpé Petit suisse nature Cake à la poire | <u>Menu Jaune</u> Salade endives Escalope de dinde sauce au curry Pomme noisette Fromage blanc vanille Ananas barre | <u>Menu Automne</u>  Velouté de champignons Poulet sauce marron Flan de potiron Saint Paulin Raisins |

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: Gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

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