

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

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Je privilégie le **LOCAL** dans mes achats !
C'est bon pour ma planète et pour ma région !



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.