



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
 Coucous 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

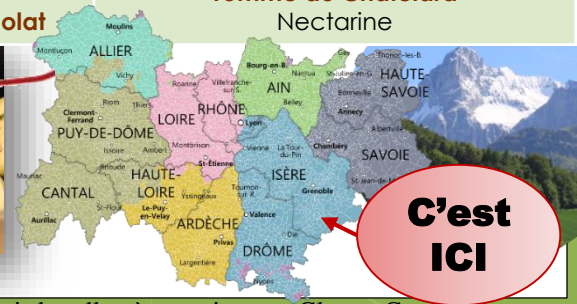
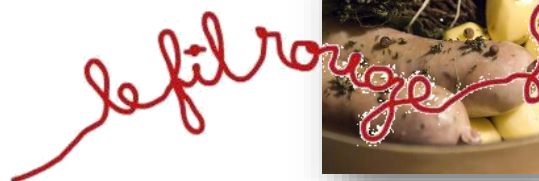
Pastèque
 Sauté de Bœuf aux olives
 Beignets de Salsifis
 Petit suisse nature
Gâteau aux pépites de Chocolat

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.



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.