

Menus

Du 14 au 20 septembre 2020 Du 21 au 29 septembre 2020



Lundi

Céleri Rémoulade
Boulettes de Bœuf (38)
Riz Niçois
Carré du Frièves
Prune

Salade Coleslaw
Sauté de Porc Forestier
Pommes Dauphines
Bournette du Vercors (38)
Ile Flottante

Mardi

Radis & Beurre
Sauté de Dinde Printanier
Haricots Verts
Fromage Blanc Nature
Gâteau du Chef au Chocolat

MENU ALTERNATIF
Salade de Pâtes Napoli
Quenelles sauce Nantua
Flan de Brocolis
Petit Suisse Nature
Banane

Mercredi

Carottes râpées
Palette de Porc à la Provençale
Ecrasé de Pommes de terre (07)
Tomme Blanche (43)
Mousse au Chocolat

ON MANGE LOCAL
Chou Kouki
Paëlla de Poisson
Brie
Liégeois au Chocolat

Jeudi

MENU ALTERNATIF
Salade de Tomates
Couscous de Légumes
Yaourt à la Fraise (42)
Madeleine

Crêpe au Fromage
Haut de Cuisse de Poulet (26)
Ratatouille
Coulommiers
Poire de la Valloire

Vendredi

Salade de Pommes de Terre
Filet de Colin Meunière
Epinard Béchamel au lait Quincieu
Gruyère des Montagnes (38)
Barre d'Ananas

Concombre
Sauté de Veau Marengo
Penne & Fromage râpé
Yaourt BIO
Salade de Fruits

INGREDIENTS du Gâteau au Chocolat du Chef :
3 œufs
1 yaourt
100 g de sucre
150 g de farine
100g de beurre
1 sachet de levure
1 tablette de chocolat



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

Information allergène (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.