

Menus

Du 19 au 25 octobre 2020

Du 26 octobre au 1^{er} novembre 2020



Lundi	MENU ALTERNATIF	Salade de Pâtes Omelette Epinards au Lait de Quincieu Petit Suisse aux Fruits Poire de la Valloire	 Betteraves Pilons de Poulet Rôtis Potatoes & Ketchup Tomme de Quincieu Orange
		Mardi	Radis & Beurre Palette de Porc aux Herbes Lentilles aux Petits Oignons Bleu du Vercors Eclair au Chocolat
Mercredi	ON MANGE LOCAL	Salade de Pommes de terre Filet de Colin Meunière & Citron Courgettes à la Provençale Yaourt Nature Banane	Méli Mélo de Légumes Moules Marinières Tagliatelles de chez St Jean Fromage râpé Ile Flottante
		Jeudi	 Carottes râpées Blanquette de Dinde Gratin de Macaronis Camembert Compote
Vendredi	VIANDE BOVINE FRANÇAISE	Salade Farandole Pot au Feu & ses légumes Fromage Blanc des Essarts Brownies	 Macédoine Tartiflette & sa charcuterie Fromage Blanc Poire de la Valloire

RECETTE de La Tartiflette du Chef :
 1-Faire revenir des **Oignons** et des **Lardons** dans une sauteuse
 2-Cuire les **Pommes de terre** en cube
 3-Mettre les ingrédients dans un plat à gratin en nappant de **crème** et en coupant le **Reblochon** en deux,
 4-Mettre la Croûte contre les Pommes de terre



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

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.