



	Du 5 au 9 Novembre 2018	Du 12 au 16 Novembre 2018	Du 19 au 25 Novembre 2018	Du 26 Novembre au 2 Décembre 2018
LUNDI	Salade marocaine Sauté de Poulet Chasseur Purée de Carotte du Chef <b>Yaourt Local Nature</b> Kiwi	Salade de haricots verts Lasagnes Fromage blanc Flan à la vanille	Velouté de Potiron Omelette au fromage Petits pois au jus Fromage blanc Kiwi	Carottes râpées <b>Sauté de Bœuf</b> Strogonoff Beignets de salsifis <b>Yaourt de la Loire à la Châtaigne</b> Madeleine
MARDI	Salade Verte Choucroute Garnie <u>spc</u> : Choucroute de poisson <b>Verchicors</b> Crème dessert au Chocolat	<b>MENU ALTERNATIF</b> Taboulé Boulettes (Sarrazin, lentilles et légumes) Purée de carotte et pomme de terre <b>Tomme des Essarts</b> Raisin	Salade Coleslaw <b>Quenelles de brochet</b> à la crème Flan de légumes Buchette de chèvre Gâteau roulé aux framboises du Chef	<b>MENU BIO</b> <b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Haut de cuisse de poulet aux herbes</b> <b>Coquillettes</b> <b>Carré du Trièves</b> <b>Pomme</b>
MERCREDI	Rosette et cornichons Rôti de volaille au romarin Petits pois au jus <b>Bournette du Vercors</b> Banane	Salade de pomme de terre ciboulette Escalope viennoise Gratin de chou fleur Yaourt aux fruits Pomme	Salade verte Bœuf braisé au jus Purée de pommes de terre du Chef <b>Bleu d'auvergne</b> Liégeois au Chocolat	Salade niçoise Ravioli de bœuf sauce tomate et fromage râpé Fromage blanc Barre d'Ananas
JEUDI	Chou kouki Emincés de Bœuf au Paprika Coquillettes Yaourt Nature <b>Compote de poire d'Anneyron</b>	Salade endives et noix Sauté de porc aux olives <u>spc</u> : sauté de dinde Pommes noisettes Fromage Blanc nature Madeleine	Taboulé Blanquette de dinde Carottes sautées Saint Marcellin Banane	Salade verte Tartiflette et sa charcuterie <u>spc</u> : tartiflette de volaille Petit suisse nature Compote
<b>MENU SUÉDOIS</b> VENDREDI	Carottes râpées Cubes de Saumon sauce aneth Pommes de terre grenaille Petit suisse Nature Tarte Pomme rhubarbe	Roulé au fromage Filet de Colin Epinards béchamel <b>Picodon</b> Poire	Radis et beurre Steak haché au jus Riz à la tomate Yaourt nature Compote	Salade de pâtes Napoli Filet de poisson meunière et citron Poêlée de légumes <b>Tomme du Chatelard</b> Clémentine

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.