



	Du 3 au 7 Décembre 2018	Du 10 au 14 Décembre 2018	Du 17 au 23 Décembre 2018
LUNDI	Salade de Lentilles Escalope de poulet au jus Choux Fleur sauce béchamel Curry <b>Tomme de la Limone</b> Kiwi <b>FERME DE LA LIMONE</b> SAINT ROMAIN DE SURIEU	Betteraves vinaigrette Filet de Merlu sauce safran Semoule aux deux pois <b>Brique du Vercors</b> Poire 	<b>Carottes râpées</b> <b>Tagliatelles</b> à la bolognaise Fromage blanc nature Compote
MARDI 	<b>Menu Portugais</b> Accras de Morue Carbonnade de Bœuf à la Portugaise Tortis tricolores Yaourt nature <b>Flan</b>	Céleri rémoulade Sauté de poulet sauce suprême Gratin de courge <b>Petit suisse nature</b> <b>Gâteau au chocolat du Chef</b>	Oeufs mayonnaise Palette de porc dijonnaise Jardinière de légumes <b>Bournette du Vercors</b> Pomme 
MERCREDI	Radis et sel Saucisse de Toulouse <b>Carottes braisées</b> Fromage <b>Gâteau à la châtaigne</b>	Salade de chou et pommes Escalope de porc grillée Lentilles au jus Carré de l'Est <b>Banane</b>	Taboulé Paupiette de dinde Gratin de Brocolis <b>Yaourt nature</b> Palmito
JEUDI 	Salade d'endives Hachis Parmentier au <b>bœuf</b> façon Aligot <b>Fromage blanc local</b> Mousse au Chocolat	<b>MENU ALTERNATIF</b> Velouté de Pois cassés Risotto aux champignons et fromage râpé  <b>Yaourt local</b> Clémentine 	Salade Risoni Filet de poisson pané et citron <b>Haricots verts</b> persillés Yaourt aromatisé Kiwi <b>Menu de Noël</b> <b>Petit Bêchet pétillant</b>
VENDREDI 	Salade de Mâche Blanquette de colin Riz créole <b>Tomme de Domessin</b> Orange 	<b>Salade</b> auvergnate Pot au feu et ses légumes <b>Verchicors</b> Ile flottante  <i>La Laiterie du Mont-Aiguille</i>	Salade verte Estouffade de poulet aux cèpes Ecrasé de pommes de terre aux marrons <b>Bûche de Noël du chef</b>



# JOYEUX NOËL



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, Oeufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.