



Menu de la
semaine du 20
au 26 Novembre



Lundi

Jambon blanc et cornichons (spc : jambon de volaille)



Mini roulé au fromage

Flan de potiron

Petit Suisse nature

Mousse au chocolat

Jeudi

Salade Vénitienne

Emincé de porc sauce moutarde et miel (spc : émincé de vol. sce mout et miel)



Duo de carottes jaunes et orange

Yaourt nature

Banane

Mercredi

Salade Niçoise

Tagliatelles Fraîches de Saint Jean à la Carbonara et fromage râpé



(spc : tagliatelles Bolognaise)

Fromage blanc nature

Poire de la Vallée du Rhône

Mardi

Velouté courgette ciboulette

Croquette de poisson

Chou-fleurs et Brocolis

Béchamel au lait du GAEC de

Quinciéu

Coulommiers

Gateau "Maison" à la Chataigne



Vendredi- MENU HERBES AROMATIQUES

Carottes et Radis à croquer sauce fromage blanc ciboulette



Sauté de Bœuf aux herbes de Garrigues



Pomme de terre vapeur



Tomme de la Limone aux herbes



Soupe fraise Framboise au basilic



Viande de boeuf d'origine française



Volaille d'origine française



Viande de boeuf ou veau née, élevée, abbatue et transformée en Rhône Alpes



Viande de porc née, élevée, abattue en Rhône Alpes

Entre parenthèse, plat sans porc

Produits et mets de saison notés en orange

Produits locaux notés en rose

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements