



Menu de la
semaine du 20
au 26 Novembre



Lundi

Jambon blanc et cornichons (spc : jambon de volaille)



Mini roulé au fromage

Fian de potiron

Petit Suisse nature

Mousse au chocolat

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

Jeudi

Salade Vénitienne

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



Duo de carottes jaunes et orange

Yaourt nature

Banane

Mardi

Velouté courgette ciboulette

Croquette de poisson

*Chou-fleurs et Brocolis
Béchamel au lait du GAEC de
Quincieu*

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



V viande de bœuf d'origine française



V viande d'origine française



V viande de bœuf ou veau née, élevée, abattue et transformée en Rhône Alpes



V 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 dR "RVOO") : 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