



Menu de la semaine
du 27 novembre
au 3 Décembre 2017



Lundi



Macédoine de légumes
Boulette de volaille KEFTA

*Fettuccines de Saint Jean et
fromage râpé*

Buche crémeuse de Mézenc (07)

Orange

Mercredi

Céleri vinaigrette

Rôti de porc de Rhône-Alpe au thym (spc : rôti de volaille au thym)

Petit pois au jus

Tomme de chèvre du GRÈC de Baratou (26)

Crème dessert Pistache



Judi

Salade d'endives aux noix

Emincé de Bœuf à la Mexicaine

et son Riz

*Yaourt nature "locale" de la
laiterie Collet (42)*

Fruits secs



Mardi- MENU MONATGNARD

Salade verte et maïs



Tartiflette

et sa Charcuterie

*Compote aux pommes
d'Anneyron
Et biscuit*

Vendredi

Salade de quinoa au pesto

Petit Colin sauce citron

*Épinard Bechamel au lait du
Gaec de Quincieu*

Tomme des Essarts (38)

Clémentine



Viande de bœuf d'origine française



Volaille d'origine française



Viande de bœuf ou veau née, élevée, abattue 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 1189/2011 de "NCO") 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, mûsques.

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