



Menu de la semaine
du 4 au 10
Décembre 2017



Lundi



Soupe de Vermicelles
Sauté de Bœuf aux olives
Carottes à la paysanne
Buchette au lait mélangé

Pomme

Jeudi

Pamplemousse
Blanquette de colin
Riz Niçois

Tomme des Monts d'Auvergne

Cookies aux pépites de Chocolat

Mercredi



Salade Risoni
Cordon bleu
Brocolis Persillés
Yaourt aux fruits
Clémentine

Mardi

Salade Thonaise

Haut de cuisse de poulet sauce
suprême



Gratin de courge

Petit Suisse nature

*Lunette à la confiture de chez
Jacquemard (Romans, 26)*

Vendredi

Salade de jeune pousses et dés de
fromage

Saucisson à cuire du Nord Isère



: pilon de poulet rôti)

Pomme de terre vapeur

Fromage cervelle des canuts

Compote d'Anneyron (26)



Viande de boeuf d'origine française



Volaille d'origine française



Viande de boeuf 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 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