



	Du 4 au 10 Décembre 2017	Du 11 au 17 Décembre	Du 18 au 24 Décembre
<b>LUNDI</b>	<p><b>Soupe de Vermicelles</b></p> <p> Sauté de Bœuf aux olives Carottes à la Paysanne Buchette au lait mélangé Pomme</p>	<p>Salade Bressane Pizza Haricots verts sautés <i>Yaourt à la Châtaigne de la laiterie Collet (42)</i> Clémentine</p>	<p>Salade Napoli <b>Œufs Brouillés</b> Poêlée de Ratatouille Yaourt nature <i>Kiwi de la Ferme Massit à Moirans (38)</i></p>
<b>MARDI</b>	<p>Salade Thonaise</p> <p> Haut de cuisse de poulet sauce suprême Gratin de courge Petit Suisse nature <i>Lunette à la confiture de chez Jacquemard à Romans (26)</i></p>	<p>Carottes râpées</p> <p> <i>Saucisse du Nord Isère</i> (Merguez au jus) Lentilles à la Dijonnaise Tomme de la Limone Compote</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p> <i>Aiguillettes de poulet marinées au citron</i> Et ses légumes à tajine Brique du Vercors Banane</p>
<b>JEUDI</b>	<p>Pamplemousse Blanquette de colin <b>Riz Niçois</b> <i>Tomme des Monts d'Auvergne</i> Cookies aux pépites de chocolat</p>	<p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <p>Houmous pois chiches et Betteraves « Maison » et Blinis <i>Cappelletti ricotta épinard de chez Saint Jean sauce crème</i> <i>Carré du Trièze</i> <i>Poire de la Vallée du Rhône</i></p>	<p>Salade d'endives aux noix Petit Colin sauce safranée Poêlée de haricots verts et ses pommes sautées <i>Saint Marcellin</i> Cocktail de fruits</p>
<b> VENDREDI</b>	<p><b>MENU FETE DES LUMIERES</b></p> <p>Salade de jeunes pousses et dès de fromage</p> <p> Saucisson à cuire du Nord Isère (Pilon de poulet rôti) Pomme de terre vapeur Fromage cervelle des Canuts <i>Compote D'Anneyron (26)</i></p>	<p>Salade de Chou-rouge</p> <p> <i>Sauté de Bœuf de Rhône- Alpes aux herbes</i> Purée de pomme de terre « maison » Yaourt nature Crème dessert vanille</p>	<p><b>MENU DE NOEL</b></p> <p>Champagne pour enfant  « Le Petit Bechet » (La Terrasse 38) Salade de jeunes pousses et cocktail de crevettes Suprême de volaille sauce miel et citron  Gratin Dauphinois aux Cèpes <i>Macarons</i> Clémentines et Papillotes</p>

Le menu est susceptible  
d'être modifié en fonction  
des produits de saison et  
sous réserve de nos  
approvisionnements.  
(Entre parenthèses :  
plats sans porc)

**Produits locaux,**  
Produits ou mets de  
saison.  
**Nouveautés**



Volaille d'Origine  
Française

Porc d'origine Rhône-  
Alpes



Viande de Bœuf  
d'origine Française



Veau ou Bœuf de  
Rhône-Alpes

