



	Du 4 au 10 Décembre 2017	Du 11 au 17 Décembre	Du 18 au 24 Décembre
 LUNDI	<p>Soupe de Vermicelles</p> <p> Sauté de Bœuf aux olives Carottes à la Paysanne Buchette au lait mélange 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 <i>Oufs Brouillés</i> Pâtée de Ratatouille Yaourt nature <i>Kiwi de la Ferme Massif à Moirans (38)</i></p>
MARDI	<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  <i>Saucisse du Nord Isère</i> (Merguez au jus) Lentilles à la Dijonnaise <i>Tomme de la Limone</i> Compote</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p> <i>Aiguillettes de poulet marinées au citron</i> <i>Et ses légumes à tajine</i> <i>Brique du Vercors</i> Banane</p>
JEUDI	<p>Pamplermousse Blanquette de colin Riz Nigoiis <i>Tomme des Monts d'Auvergne</i> Cookies aux pépites de chocolat</p>	<p>MENU ALTERNATIF Heumous pois chiches et Betteraves « Maison » et Blinis <i>Cappelletti ricotta épinard de chez Saint Jean sauce crème</i> <i>Carré du Trièves</i> <i>Poire de la Vallée du Rhône</i></p>	<p>Salade d'endives aux noix Petit Colin sauce safranée <i>Pâtée de haricots verts et ses pommes sautées</i> <i>Saint Marcellin</i> Cocktail de fruits</p>
 VENDREDI	<p>MENU FÊTE DES LUMIÈRES Salade de jeunes pousses et dés de fromage</p> <p> Sautisson à cuire du Nord Isère (Pilan de poulet rôti) Pomme de terre vapeur Fromage caille 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> <i>Purée de pomme de terre « maison »</i> Yaourt nature Crème dessert vanille</p>	<p>MENU DE NOËL</p> <p><i>Champagne pour enfant</i> <i>« Le Petit Bechet » (La Terrasse 38)</i> <i>Salade de jeunes pousses et cocktail de crevettes</i> <i>Suprême de volaille sauce miel et citron</i></p> <p> <i>Gratin Dauphinois aux Cèpes</i> <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 :
plateau 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

 Eau ou Bœuf de
Rhône-Alpes

