



# RESTAURANT SCOLAIRE

## Menus du 6 Novembre au 3 Décembre 2017



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



# Bon appétit

Produits locaux, Produits ou mets de saison,



NOUVEAUTE  
2017

	Du 6 au 12 Novembre	Du 13 au 19 Novembre	Du 20 au 26 Novembre	Du 27 Novembre au 3 Décembre
<b>LUNDI</b>	<p>Salade Paysanne Lasagne Petit suisse sucré <i>Poire de la Vallée du Rhône</i></p>	<p><b>MENU ALTERNATIF</b> Velouté Dubarry Spaghettis Bolognaise aux lentilles Corail <i>Tomme du Chatelard (38)</i> <i>Pomme « locale »</i></p>	<p>Jambon blanc et cornichons (jambon de volaille) <i>Mini roulé au fromage</i> Flan de potiron Petit Suisse nature Mousse au chocolat</p>	<p>Macédoine de légumes <b>Boulette de volaille KEFTA</b> <i>Fettuccines de Saint Jean et</i> fromage râpé <i>Buche crémeuse du Mézenc (07)</i> Orange</p>
<b>MARDI</b>	<p><b>MENU BIO</b> Salade de Betteraves Bio Egrené de Bœuf bio sauce Tomate Tortis Bio <i>Carré du Triève Bio</i> Pomme Bio</p>	<p>Salade Grenobloise Palette de porc sauce tomate (Rôti volaille sce tomate) <b>Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive</b> «Maison » Fromage blanc nature Crème dessert vanille</p>	<p><b>Velouté courgette basilic</b> Croquette de poisson <i>Chou-fleur et Brocolis Bechamel</i> <i>au lait du G.A.E.C de Quincieu</i> Coulommiers Gâteau « Maison » à la Châtaigne</p>	<p><b>MENU MONTAGNARD</b> Salade verte et maïs Tartiflette Et sa charcuterie <i>Compote de Pomme d'Anneyron</i> (26) Biscuit</p>
<b>MERCREDI</b>	<p>Salade de pomme de terre ciboulette Escalope Viennoise <i>Brocolis Béchamel au lait du</i> <i>G.A.E.C de Quincieu</i> Yaourt aux fruits Flan nappé caramel</p>	<p>Crêpe au fromage Steak haché au jus Salsifis gratinés <i>Tomme des Essarts(38)</i> Liégeois chocolat</p>	<p>Salade Niçoise <i>Tagliatelles « fraîches » de</i> <i>Saint Jean à la Carbonara</i> et Fromage râpé (Tagliatelle Bolognaise) Fromage blanc nature <i>Poire de la Vallée du Rhône</i></p>	<p>Cèleri vinaigrette <i>Rôti de porc de Rhône-Alpes</i> <i>au thym</i> (rôti volaille au thym) Petit pois au jus <i>Tomme de Chèvre du G.A.E.C de</i> <i>Baraton (26)</i> <b>Crème dessert Pistache</b></p>
<b>JEUDI</b>	<p>Carottes râpées Sauté de porc à l'estragon (Pilon de poulet grillé) <b>Poêlée de légumes aux ravioles de Saint</b> <b>Jean</b> Fromage blanc et <i>miel au citron de la</i> <i>Miellerie de Bren (26)</i> Madeleine</p>	<p>Salade Coleslow Blanquette de volaille Semoule et ses petits légumes Yaourt nature <b>Salade d'agrumes</b></p>	<p>Salade Vénitienne Emincé de porc sauce moutarde et miel (émincé volaille sce moutarde et miel) Duo de carottes jaunes et oranges Yaourt nature Banane</p>	<p>Salade d'endives aux noix <b>Emincé de Bœuf à la Mexicaine</b> <b>Et son Riz</b> <i>Yaourt nature la Laiterie Collet (42)</i> Fruits secs</p>
<b> VENDREDI</b>	<p><b>Salade de perles aux légumes</b> Blanquette de poisson Jardinière de légumes Coulommiers <i>Crème dessert caramel au beurre</i> <i>salé de la Laiterie Collet (42)</i></p>	<p>Macédoine vinaigrette Moules Marinières Riz Créole <i>Saint Marcellin</i> Barre Ananas</p>	<p><b>MENU A THEME</b> Carottes et Radis à la croque sauce fromage blanc ciboulette Sauté de Bœuf de Garrigues Pomme de terre vapeur <i>Tomme de La Limone aux</i> <i>herbes</i> <b>Soupe fraise framboise basilic</b></p>	<p><b>Salade de quinoa au pesto</b> Petit Colin sauce citron <i>Epinard Béchamel au lait du</i> <i>G.A.E.C de Quincieu</i> <i>Tomme des Essarts (38)</i> Clémentine</p>