



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 au mets de saison.



	Du 6 au 12 Novembre	Du 13 au 19 Novembre	Du 20 au 26 Novembre	Du 27 Novembre au 3 Décembre
LUNDI	Salade Paysanne Lasagne Petit suisse sucré <i>Poire de la Vallée du Rhône</i>	MENU ALTERNATIF Velouté Duberry Spaghetti Bolognese aux lentilles Corail <i>Tomme du Châtellard (3€)</i> <i>Pomme « locale »</i>	Jambon blanc et carnicheons (jambon de volaille) <i>Mini roulé au fromage</i> Fian de potiron Petit Suisse nature Mousse au chocolat	Macédoine de légumes <i>Soulette de légumes KEFTA</i> <i>Fettuccines de Saint Jean et fromage râpé</i> <i>Bûche crémeuse du Mézenc (0€)</i> Orange
MARDI	MENU BIO Salade de Betteraves Bio Grené de Boeuf bio sauce Tomate Tortis Bio <i>Carré du Trièves Bio</i> Pomme Bio	Salade Grenobloise Palette de porc sauce tomate (Rôti volaille ome tomate) Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive « Maison » Fromage blanc nature Crème dessert vanille	Velouté courgette basilic Croquette de poisson <i>Chou-fleur et Broccoli béchamel au lait du GASC de Quincieu</i> Coulommiers Gâteau « Maison » à la Châtaigne	MENU MONTAGNARD Salade verte et miel Tartiflette Et sa charcuterie <i>Compote de Pomme d'Anneyron (2€)</i> Biscuit
MERCREDI	Salade de pomme de terre ciboulette Escalope Viennoise <i>Brocolis béchamel au lait du GASC de Quincieu</i> Yaourt aux fruits Flan nappé caramel	Crêpe au fromage Steak haché au jus Salsifis gratinés <i>Tomme des Essarts(3€)</i> Légume chocolat	Salade Niçoise <i>Tagliatelles « fraîches » de Saint Jean à la Carbonara et Fromage râpé (Tagliatelle Bolognese)</i> Fromage blanc nature <i>Poire de la Vallée du Rhône</i>	Céleri vinaigrette <i>Rôti de porc de Rhône-Alpes au thym</i> (rôti volaille au thym) Petit pois au jus <i>Tomme de Chèvre du GASC de Baraton (3€)</i> <i>Crème dessert Pistache</i>
JEUDI	Carottes râpées Sauté de porc à l'estragon (Pilon de paulet grillé) <i>Palette de légumes aux revioles de Saint Jean</i> Fromage blanc et miel au citron de la <i>Mitellerie de Bren (2€)</i> Madeleine	Salade Coleslaw Blanquette de volaille Semoule et ses petites légumes Yaourt nature <i>Salade d'agrumes</i>	Salade Vézélienne Emincé de porc sauce moutarde et miel (émincé volaille ome moutarde et miel) Duo de carottes jaunes et oranges Yaourt nature Banane	Salade d'endives aux noix <i>Emincé de Boeuf à la Mexicaine Et son Riz</i> Yaourt nature la <i>laiterie Collet (4€)</i> Fruits secs
VENDREDI	Salade de perles aux légumes Blanquette de poisson Jardinière de légumes Coulommiers <i>Crème dessert caramel au beurre salé de la Laiterie Collet (4€)</i>	Macédoine vinaigrette Moules Marinières Riz Créole <i>Saint Marcellin</i> Barre Ananas	MENU A L'HEURE Carottes et Radis à la croque sauce fromage blanc ciboulette <i>Sauté de Boeuf de Garrigues</i> Pomme de terre vapeur <i>Tomme de La Limone aux herbes</i> <i>Soupe fraise framboise basilic</i>	Salade de quince au pesto Petit Colin sauce citron <i>Epinard béchamel au lait du GASC de Quincieu</i> <i>Tomme des Essarts (3€)</i> Clémentine