

# Menus

Du 2 au 8 novembre 2020

Du 9 au 15 novembre 2020



Lundi

Céleri Rémoulade  
Cordon Bleu  
Petits pois & Carottes  
**Bournette du Vercors**  
Mousse au Chocolat

**Betteraves BIO**  
**Boulettes végétales (26) BIO**  
**Pâtes de Saint Jean BIO**  
**Carrié du Trièves BIO**  
**Compote BIO**

La Potironnée est une soupe de Potiron.  
La Mogette est un haricot blanc sec.  
J'❤️ la Ste Maure.

Mardi

MENU PAYS DE LOIRE

Potironnée  
Boulettes Végétales  
Mogettes à la sauce tomate  
Sainte Maure de Touraine  
Gâteau Nantais

Chou Kouki  
Cuisse de Poulet (26)  
Ecrasé de Pommes de terre (07)  
Fromage Blanc Nature  
Gâteau à la Châtaigne

Jeudi

Salade Verte  
Lasagnes  
au Poulet & Champignons  
**Tomme de Yenne**  
**Compote d'Anneyron**



Salade Vénitienne  
Filet de Colin Pané  
Flan de Brocolis  
Yaourt aux Fruits  
**Pomme BIO**

PARCS NATURELS REGIONAUX  
**PAYS DE LOIRE**  
La Brenne  
Loire-Anjou-Touraine  
Marais Poitevin

Vendredi

Salade de Pommes de terre  
Filet de Merlu au Citron  
Epinards Béchamel **lait de Quincieu**  
**Yaourt Nature de la Ferme des Iris**  
Raisin

Salade Verte  
Bœuf au jus  
Cœur de Blé Forestier  
Coulommiers  
Crêpe au Chocolat

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

**LEXIQUE :** Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet et de dinde sont d'origine Française.

**Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron**

**Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.**

**Menu Alternatif :** je remplace les protéines animales (viandes + poissons) par les protéines végétales

« Du Chef » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier



Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

# Menus

Du 16 au 22 novembre 2020

Du 23 au 29 novembre 2020

Lundi

MENU ALTERNATIF

Lentilles aux petits pois  
Roulé au Fromage  
Poêlée de légumes  
Tomme du Châtelard  
Fruit



Salade de Pâtes  
Blanquette de poisson  
Haricots verts  
Saint Marcellin  
Gâteau au Yaourt


Mardi

Carottes râpées  
Filet de Poulet de la Drôme  
Riz  
Yaourt **BIO** du Léoncel  
Kiwi de Saint Prim



MENU ALTERNATIF

Potage de lentilles au cumin  
Raviolis de légumes **BIO**  
de St Jean sauce ciboulette  
Fromage Blanc d'Auvergne  
Pomme de la Vallée du Rhône




Jeudi

MENU DU PERIGORD

Salade d'Endives  
Brejaude  
Saucisse  
Cabecou  
Gâteau aux Noisettes



Salade Suisse  
Sauté de Porc à la dijonnaise  
Pommes dauphines  
Brique du Vercors  
Mousse au Chocolat



Vendredi

Taboulé  
Petit colin à la persillade  
Gratin de Courge  
Petit suisse aux fruits  
Barre d'Ananas

Pizza à la Mozzarella  
Pot au Feu  
& ses Légumes  
Yaourt aromatisé  
Kiwi de Saint Prim

**LEXIQUE** : Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet et de dinde sont d'origine Française.  
**Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron**  
**Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.**  
**Menu Alternatif** : je remplace les protéines animales (viandes + poissons) par les protéines végétales  
 « Du Chef » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.



La Bréjaude est le pot au feu du Limousin à base de chou.



PARCS NATURELS REGIONAUX  
**PERIGORD**  
 Grands Causse  
 Millevaches et Limousin  
 Perigord Limousin



# Menus

Du 30 novembre au 6 décembre 2020 Du 7 au 13 décembre 2020



Lundi

MENU ALTERNATIF	<p>Salade Napoli Omelette nature Epinards à la Béchamel Petit Suisse Fruité Poire de la Valloire</p>	MENU ALTERNATIF	<p>Soupe de potiron Pizza <b>BIO</b> au fromage Crozets à l'ail Yaourt à l'abricot Madeleine</p>
-----------------	--	-----------------	--

Le Poulet Colombo est mariné avec des oignons, des herbes aromatiques et épices. La sauce est épaissie avec de la pomme de terre.

Mardi

<p>Salade Coleslaw Hachis Parmentier Saint Félicien Gâteau Roulé</p>	<p>Chou Kouki Tartiflette &amp; sa Charcuterie Fromage Blanc Nature Compote</p>
--	---



**MENU OUTRE MER**

Jeudi

<p>Accras de Morue Colombo de Poulet Antillais Purée de Patates douces Banane</p>	<p>Cake au fromage Bœuf au jus Carottes sautées Tomme de Yenne Kiwi de la Vallée du Rhône</p>
---	---

**PARCS NATURELS REGIONAUX OUTREMER**

Guyane  
Martinique



Vendredi

<p>Betteraves Filet de Merlu sauce Dieppoise Riz Yaourt de la Ferme des Iris Tarte Normande aux Pommes</p>	<p>Salade de Pâtes Napoli Filet de Colin sauce Nantua Brocolis sautés Bleu du Vercors Clémentine</p>
--	--



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

**LEXIQUE:** Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet et de dinde sont d'origine Française.

Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron

Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.

**Menu Alternatif:** je remplace les protéines animales (viandes + poissons) par les protéines végétales

« Du Chef » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier



Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

# Menus du 14 au 20 décembre 2020

Lundi

Céleri Rémoulade  
Spaghettis  
à la Bolognaise  
Yaourt aromatisé  
Kiwi



Mardi

MENU ALTERNATIF

Salade de Pommes de terre  
Pavé Fromagé  
Haricots Verts  
Saint Marcellin  
Compote d'Anneyron



Jeudi

Salade de lentilles  
Petit Colin au Citron  
Epinards au lait de Quincieu (38)  
Tomme du Châtelard  
Pomme



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

**LEXIQUE :** Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet et de dinde sont d'origine Française.

Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron

Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.

**Menu Alternatif :** je remplace les protéines animales (viandes + poissons) par les protéines végétales

« Du Chef » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier

Vendredi

Petit Bêchet



Salade de Jeunes pousses et  
Billes de chèvre



Sot l'y laisse aux Marrons  
Pommes duchesses



Bûche du Chef

Clémentine

Papillote

Pour tous ceux qui ont été très sages cette année



Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfités, Lupin, Mollusques.