

Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 2 au 8 novembre 2020

Lundi

Céleri Rémoulade
Pavé fromager
Petits pois & Carottes
Bournette du Vercors
Mousse au Chocolat

Mardi

MENU PAYS DE LOIRE

Potironnée
Boulettes Végétales
Mogettes à la Sauce Tomate
Sainte Maure de Touraine
Gâteau Nantais

Mercredi

Pamplemousse
Quenelles sauce forestière
Blettes en béchamel
Fromage Blanc Nature
Beignet à la Framboise

Jeudi

Salade Verte
Lasagnes
de légumes
Tomme de Yenne
Compote d'Anneyron

Vendredi

Salade de Pommes de terre
Œuf dur
Epinards *béchamel(lait 38)*
Yaourt Nature (01)
Raisin

Samedi

Crêpe au Fromage
Champignons à la crème
Gnocchis poêlés
Fromage
Fruit

Dimanche

Laitue
Choucroute
saucisse végétale
Fromage
Tarte au Citron

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.

Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 9 au 15 novembre 2020

Lundi

*Betteraves **BIO***
*Boulettes végétales (26)
BIO*
*Pâtes de St Jean **BIO***
*Carré du Trièves **BIO***
*Compote **BIO***

Mardi

Salade de Chou Kouki
Hachis parmentier
végétal
Fromage Blanc Nature
Gâteau à la Châtaigne

Mercredi

Oeuf mayonnaise
Risotto
Navets au jus
Saint Agur
Eclair à la Vanille

Jeudi

Salade Vénitienne
Pavé fromager
Flan de Brocolis
Yaourt aux Fruits
*Pomme **BIO***

Vendredi

Salade Verte
Saucisse végétale
Cœur de Blé Forestier
Coulommiers
Crêpe au Chocolat

Samedi

Champignons à la Grecque
Lasagnes
de Légumes
Fromage
Fruit

Dimanche

Salade de Pommes de terre
Crêpe aux champignons
Fenouil Gratiné
Faisselle
Bavarois aux Fruits



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.

Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 16 au 22 novembre 2020

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

Lundi

Lentilles aux Petits Pois
Roulé au Fromage
Poêlée de légumes
Tomme du Châtelard
Fruit

Mardi

Carottes râpées
Poêlée de haricots rouges
Riz
*Yaourt Léoncel **BIO***
Kiwi de Saint Prim

Mercredi

Concombre à la Bulgare
Pavé végétal
Tagliatelles de St Jean
Brie
Ile Flottante

Jeudi

MENU DU PERIGORD

Salade d'Endives
Brejaude
Saucisse végétale
Cabecou
Gâteau aux Noisettes

Vendredi

Taboulé
Omelette
Gratin de Courge
Petit Suisse aux Fruits
Barre d'Ananas

Samedi

Poireau en vinaigrette
Polente
sauce tomate
Yaourt Nature & Miel
Fruit

Dimanche

Bâtonnet Mozzarella
Œufs brouillés
Carottes braisées
Fromage
Forêt Noire

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.

Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 23 au 29 novembre 2020

Lundi

Salade de Pâtes
Egrené végétal façon
blanquette

Haricots verts

Saint Marcellin

Gâteau au Yaourt du Chef

Mardi

Potage de Lentilles au cumin

Raviolis de Légumes **BIO**

sauce ciboulette & râpé

Fromage Blanc d'Auvergne

Pomme (Vallée du Rhône)

Mercredi

Betteraves

Pavé végétal

Petits pois au jus

Camembert

Orange

Jeudi

Salade Suisse

Omelette

Pommes dauphines

Brique du Vercors

Mousse au Chocolat

Vendredi

Pizza à la Mozzarella

Pot au feu végétal
et ses légumes

Yaourt aromatisé

Kiwi de Saint Prim

Samedi

Macédoine de légumes

Gâteau au fromage

Riz sauce tomate

Fromage

Poire au sirop

Dimanche

Salade de jeunes pousses

Gratin de **quenelles**
& petits légumes

Fromage

Crème à la Pistache



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.

Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 30 novembre au 6 décembre 2020

Lundi

Salade Napoli
 Omelette nature
 Epinards béchamel **au lait**
 (38)
 Petit Suisse Fruité
 Poire de la Valloire

Mardi

Salade Coleslaw
 Hachis parmentier
 Végétal
 Saint Félicien
 Gâteau roulé

Mercredi

Salade de lentilles
 Flan de légumes
 Légumes à la Lyonnaise
 Fromage Blanc de Plan
 (38)
 Madeleine



Jeudi

MENU OUTRE MER

Falafels
 Colombo de légumes
 Purée de patate douce
 Banane



Vendredi

Betteraves
 Quenelles sauce diéppoise
 Riz
 Yaourt de la Ferme des Iris
 Tarte Normande aux
 Pommes

Samedi

Artichaut
 Poêlée de haricots rouges à
 la sauce tomate
 Risotto
 Fromage
 Fruit

Dimanche

Tarte aux légumes
 Aiguillettes de blé
 Gratin de Blettes
 Fromage
 Tartelette à l'Ananas



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.

Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 7 au 13 décembre 2020

Lundi

Soupe de Potimarron
 Pizza **BIO** au Fromage
 Crozets à l'ail
 Yaourt à l'abricot (42)
 Madeleine

Mardi

Chou Kouki
 Tartiflette végétale
 Œuf
 Fromage Blanc Nature
 Compote

Mercredi

Salade verte
 Pavé végétal
 Poêlée de légumes
 Camembert
 Tarte aux Poires
 Bourdaloue

Jeudi

Salade de haricots verts
 Cake au fromage
 Carottes braisées
 Tomme de Yenne
 Kiwi de la vallée du Rhône

Vendredi

Salade de Pâtes Napoli
 Quenelles sauce
 crème/tomate
 Brocolis sautés
 Bleu du Vercors
 Clémentine

Samedi

Salade verte
 Gratin de Poireaux
 à l'égrené végétal
 Fromage
 Gâteau de semoule

Dimanche

Flan de carottes au cumin
 Saucisse végétale
 Poêlée de Haricots Blancs
 Faisselle
 Bavarois aux Fruits Rouges



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.

Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 14 au 20 décembre 2020

Lundi

Céleri Rémoulade
Spaghettis
aux lentilles corail
Yaourt aromatisé
Kiwi

Mardi

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

Mercredi

Macédoine
Lentilles en sauce
Purée de Pommes de terre
(07)
Petit Suisse Nature
Orange

Jeudi

Salade de Lentilles
Omelette
Epinards au lait (38)
Tomme du Châtelard
Pomme

Vendredi

Joyeuses

FÊTES

Petit Bêchet

Jeunes pousses & chèvre
Egrené végétal aux marrons
Pommes Duchesses
Bûche, Clémentine &
Papillote

Samedi

Tarte au Fromage
Endives à la béchamel
gratinée
Fromage
Fruit

Dimanche

Artichaut & macédoine
Haricots rouges poêlés
Pommes de terre sautées
Fromage
Tarte au Flan



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.