

Menu ALTERNATIF Déjeuner du 2 au 8 novembre 2020

Lundi

Céleri Rémoulade
Pavé fromager
Petits pains & 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

Œuf 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

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

Dimanche



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
Paëlée 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
Île Flottante

Jeudi

MENU DU PERIGORD
Salade d'Endives
Bréjaude
Saucisse végétale
Cabeau
Gâteau aux Noisettes

Vendredi

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

Samedi

Poireau en vinaigrette
Polenta
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



Vendredi

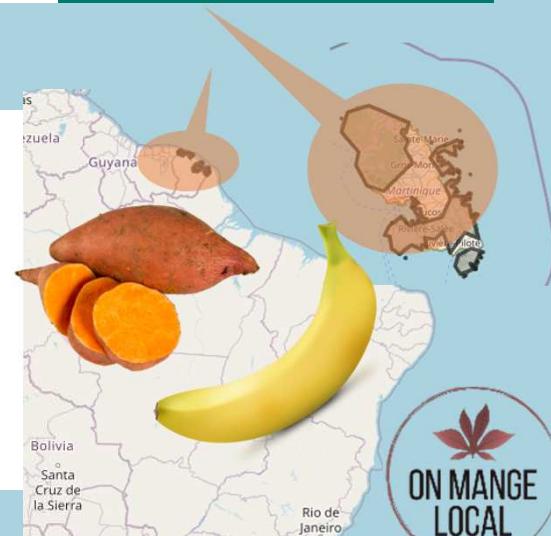
Betteraves
Quenelles sauce diéppaise
Riz
Yaourt de la Ferme des Iris
Tarte Normande aux Pommes

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

Oeuf

Fromage Blanc Nature

Compote

Mercredi

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

Jeudi

Salade de haricots verts
Gateau 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, Oeufs, 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 Béchet

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

Vendredi
Repas de
Noël

Pour tous ceux
qui ont été très
sages cette Année !



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.