

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**
Carré du Trièves **BIO**
Compote **BIO**

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

Mardi

MENU PAYS DE LOIRE

Potironnée
Boulettes Végétales
Moquettes 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
Millevalches 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 BIO 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 & sa Charcuterie Fromage Blanc Nature Compote</p>
--	---



Jeudi

MENU OUTRE MER	
<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 Sulfites, Lupin, Mollusques.

