

Menus

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Du 2 au 8 novembre 2020

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

MENU PAYS DE LOIRE

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

MENU ALTERNATIF

Du 9 au 15 novembre 2020

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

MENU ALTERNATIF

Chou Kauki

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

- 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**

- 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



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



PARCS NATURELS REGIONAUX

PAYS DE LOIRE

La Brenne
Loire-Anjou-Touraine
Marais Poitevin



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

Menus

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Du 16 au 22 novembre 2020

MENU ALTERNATIF

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



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

MENU ALTERNATIF

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



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

MENU ALTERNATIF

MENU DU PERIGORD

Salade d'Endives
Brejaude
Saucisse
Cabeau
Gâteau aux Noisettes



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



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, Oeufs, 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

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

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

| | |
|--|---|
| <p>MENU ALTERNATIF</p> <p>Salade Napoli Omelette nature Epinards à la Béchamel Petit Suisse Fruité Poire de la Valloire</p> | <p>MENU ALTERNATIF</p> <p>Soupe de potiron Pizza BIO au fromage Crozets à l'ail Yaourt à l'abricot Madeleine</p> |
| <p>Salade Coleslaw Hachis Parmentier Saint Félicien Gâteau Roulé</p> | <p> Chou Kouki Tartiflette & sa Charcuterie Fromage Blanc Nature Compote</p> |
| <p>MENU OUTRE MER</p> <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> |
| <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



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



PARCS NATURELS REGIONAUX OUTREMER

Guyane
Martinique



Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Oufs, 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

MENU ALTERNATIF

Salade de Pommes de terre

Pavé Fromagé

Haricots Verts

Saint Marcellin

Compote d'Anneyron



Salade de lentilles

Petit Colin au Citron

Epinards au lait de Quincieu (38)

Tomme du Châtelard

Pomme

Mardi

Jeudi

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 Béchet



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, Oeufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.