

Menu du
au

lundi 3 septembre 2018
dimanche 9 septembre 2018



Rentrée scolaire

Apéritif de la rentrée

Carottes râpées
 Sauté de poulet sauce provençale
 Pommes noisettes
 Picodon
 Mousse au chocolat



#193737999



Jeudi

Salade de tomates mozzarella
 Blanquette de colin
 Riz aux petits légumes
 Fromage blanc
 Compote d'Anneyron

Mardi

Melon 
 Steak haché au jus 
 Haricots plats sautés
 Yaourt nature
 Cocktail de fruit

Vendredi

Tarte au thon
 Escalope de porc grillée (Sp : Escalope de dinde au jus) 
 Poêlée de légumes
 Camembert **bio**
 Prune 



Viande de boeuf d'origine française



Volaille d'origine française



Viande de boeuf ou veau née, élevée, abattue et transformée en Auvergne Rhône Alpes



Viande de porc née, élevée, abattue en Auvergne -Rhône Alpes

Entre parenthèse, plat sans porc
 Produits et mets de saison notés en orange

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Lundi

Betteraves vinaigrette

Daube de bœuf **bio**

Cœur de blé

Saint Marcellin

Pêche



Jeudi

Potage petits pois oignons

Omelette au fromage


Ratatouille

Petit suisse nature

Roulé à la Framboise

Mardi

Salade vénitienne

Saucisse de Toulouse (Spc : saucisse de volaille) 

Epinards béchamel au lait de Quincieux

Yaourt de la laiterie collet

Abricots

MENU ANGLAIS

Salade verte 

Fish and chips

Sauce au fromage blanc

Apple pie Maison



• Viande de boeuf d'origine française



• Volaille d'origine française



• Viande de boeuf ou veau née, élevée, abattue et transformée en Auvergne Rhône Alpes



• Viande de porc née, élevée, abattue en Auvergne -Rhône Alpes

Entre parenthèse, plat sans porc
Produits et mets de saison notés en orange

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Lundi

Melon



Filet de merlu sauce curry

Riz

Bournette du Vercors

Dessert local caramel

Menu alternatif



Salade de lentilles carottes & cubes de maïs

Demies lunes au légumes du soleil sauce ciboulette

Fromage blanc

Compote

Mardi

Salade de pommes de terre

Sauté de porc au romarin (Spc : sauté de dinde au romarin)



Choux fleurs béchamel

Yaourt Nature

Raisin blanc

Vendredi

Roulé au fromage

Rôti de volaille sauce moutarde à l'ancienne



Carottes et petits pois persillés

Bleu de Sassenage

Pêche



• Viande de boeuf d'origine française



Volaille d'origine française



• Viande de boeuf ou veau née, élevée, abattue et transformée en Auvergne Rhône Alpes



• Viande de porc née, élevée, abattue en Auvergne - Rhône Alpes

Entre parenthèse, plat sans porc
Produits et mets de saison notés en orange


Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Lundi

Salade de blé provençale
Quenelles de brochet sauce Mornay
Courgettes persillées
Petit suisse nature
Pomme


Menu BIO

Salade de tomates
Tagliatelles carbonara (Spc : sauce bolognaise) 
Fromage
Compote

Menu polonais

Salade de choux rouge
Goulache polonais
Pommes de terre vapeur
Fromage
Gâteau de riz aux raisins

Vendredi

Salade de pommes de terre rosa
Sauté de poulet aux noix
Haricots verts persillés
Fromage blanc
Nectarine 



• Viande de boeuf d'origine française



Volaille d'origine française



Viande de boeuf issue de la région Auvergne Rhone Alpes



Viande de porc née, élevée, abattue en Auvergne -Rhône Alpes

Entre parenthèse, plat sans porc
Produits et mets de saison notés en orange
Produits locaux notés en rose

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Lundi

Macédoine

Moules marinières

Riz Créole

Petit suisse

Raisin

Jeudi

Taboulé

Sauté de bœuf sauce tomate 


Carottes sautées

Faisselle

Pomme

Mardi

Céleri rémoulade

Rôti de porc au thym (Spc : Rôti de volaille au thym) 

Jardinière de légumes

Carré du Trièves

Cookies

Menu Alternatif

Tarte au fromage

Lentilles au jus

Clafoutis de courgettes

Petit suisse nature

Poire bio



• Viande de boeuf d'origine française



Volaille d'origine française



Viande de boeuf issue de la région Auvergne Rhone Alpes



Viande de porc née, élevée, abattue en Auvergne -Rhône Alpes

Entre parenthèse, plat sans porc
Produits et mets de saison notés en orange
Produits locaux notés en rose


Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements



Lundi ROSE

Radis croc'sel

Jambon grillé (Spc : Jambon de dinde) 


Purée de pommes de terre Betteraves

Yaourt de la laiterie collet à la fraise

Meringue rose

Jeudi MARRON

Feuilles de chênes

Sauté de bœuf au jus 

Riz sauvage

Dessert au chocolat local

Speculoos

Mardi ORANGE

Soupe froide aux 4 légumes

Sauté de poulet sauce safran 


Flan aux carottes

Mimolette

Cake à la citrouille

Vendredi JAUNE


Salade endives


Escalope de dinde au curry 


Noisette de polente


Fromage blanc vanille

Ananas barre

 Viande de boeuf d'origine française

 Volaille d'origine française

 Viande de boeuf issue de la région Auvergne Rhone Alpes

 Viande de porc néé, élevée, abattue en Auvergne -Rhône Alpes

Entre parenthèse, plat sans porc
Produits et mets de saison notés en orange
Produits locaux notés en rose

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Menu GRECQUE 

Tomate fêta concombre


Moussaka

Yaourt à la Grecque

Miel

Jeudi

Salade verte

Escalope de porc grillée aux herbes (Spc : escalope de dinde) 

Gratin de crozet "locaux"

Yaourt local à la châtaigne

Compote

Mardi

Crêpe au fromage

Haut de cuisse de poulet rôti

Choux fleurs persillés **bio**

Fromage blanc aux fruits

Banane 

Menu Automne 


Salade de lentilles


Poulet sauce champignon


Flan de potiron


Saint Paulin

Raisin

 Viande de boeuf d'origine française

 Volaille d'origine française

 Viande de boeuf issue de la région Auvergne Rhone Alpes

 Viande de porc née, élevée, abattue en Auvergne -Rhône Alpes

Entre parenthèse, plat sans porc
Produits et mets de saison notés en orange
Produits locaux notés en rose

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements