




Menu de la
semaine du 13
au 19 Novembre




Lundi- MENU ALTERNATIF

Velouté Dubarry
Spaghettis Bolognaise aux
lentilles Corail
Tomme de Chatelard (38)
Pomme "local"

Mercredi

 Crêpe au fromage
Steak haché au jus
Salsifis gratinés
Tomme des Essarts (38)
Liégeois chocolat

Jeudi

 Salade Coleslow
Blanquette de volaille
Semoule et ses petits légumes
Yaourt nature
Salade d'agrumes

Mardi

Salade Grenobloise

Palette de porc sauce tomate (spc :
Rôti de volaille sce Tomate)



Ecrasé de pomme de terre à l'huile
d'olive "maison"

Fromage blanc nature
Crème Dessert Vanille

Vendredi

Macédoine vinaigrette

Moules Marinières

Riz créole

Saint Marcellin

Barre Ananas



Viande de boeuf d'origine française



Volaille d'origine française



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



Viande de porc née, élevée, abattue en 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