



*Menu de la semaine  
du 4 au 10  
Décembre 2017*



**Lundi**



Soupe de Vermicelles  
Sauté de Bœuf aux olives  
Carottes à la paysanne  
Buchette au lait mélangé

Pomme

**Jeudi**

**Pamplemousse**  
Blanquette de colin  
Riz Niçois

*Tomme des Monts d'Auvergne*

**Cookies aux pépites de Chocolat**

**Mercredi**



Salade Risoni  
Cordon bleu  
Brocolis Persillés  
Yaourt aux fruits  
Clémentine

**Mardi**

Salade Thonaise

Haut de cuisse de poulet sauce  
suprême



Gratin de courge

Petit Suisse nature

*Lunette à la confiture de chez  
Jacquemard (Romans, 26)*

**Vendredi**

Salade de jeune pousses et dés de  
fromage

*Saucisson à cuire du Nord Isère*  
 : *pilon de poulet rôti*

Pomme de terre vapeur

*Fromage cervelle des canuts*

*Compote d'Anneyron (26)*



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 néé, 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