



*Menu de la
semaine du 6
au 12 Novembre*



Lundi

Salade Paysanne

 Lasagnes

Petit Suisse sucré

Poire de la Vallée du Rhône

Mercredi

Salade de pomme de terre ciboulette



Escalope viennoise

Brocoli Béchamel au lait du GAEC de Quincieu

Yaourt aux fruits

Flan nappé caramel

Mardi- MENU BIO

Salade de Betteraves Bio

Egréné de Bœuf Bio sauce Tomato



Tortis Bio

Carré Tiève Bio

Pomme Bio



Jeudi

Carottes râpées

Sauté de porc à l'estragon (spc :



Pilon de poulet grillé)

*Poêlée de légumes aux ravioles
de Saint Jean*

*Fromage blanc et miel au citron
de la miellerie de Brens (26)*

Madeleine

Vendredi

Salade de perles aux légumes

Blanquette de poisson

Jardinière de légumes

Coulommiers

*Crème dessert caramel au beurre
salé de la laiterie Collet (42)*



Viande de boeuf d'origine française



Volaille d'origine française



Viande de boeuf ou veau née, élevée, abbatue 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