




Semaine 13 au 19 octobre

Lundi

Jus de carotte agrumes
 et tortillas
 Filet de colin aux petits légumes
 parfumé au citron
 Rubanelles aux légumes "locales"
 Tomme de Domessin aux herbes
 Fruit

Jeudi

Flamiche poireau volaille
 Sauté de poulet sauce aux noix 
 Gratin de courge butternut
 Fromage
 Salade de fruits frais et biscuit

Mardi

Salade verte cœur de palmiers
 tomate maïs 
 Hachis Parmentier de chou-fleur
 Yaourt nature "local"
 et coulis de fruit
 Chips de pomme








Vendredi

Potage panais carotte
 topinambour
 Rôti de porc aux pommes 
 (Rôti de dinde aux pommes)
 Rösti de légumes
 Fromage blanc nature
 Cake aux épinards "maison"



Toute la semaine,
 c'est la fête à la
 ruche ! Guillaud
 Traiteur vous invite à
 déguster **fruits et**
légumes sous
toutes leurs formes
 et préparés d'une
 façon originale.

	Viande de bœuf d'origine française
	Volaille d'origine française
	Produit issu de l'agriculture biologique
	Viande de bœuf ou de veau, né, élevé, abattu et transformé en Rhône-Alpes
	Viande de porc, né, élevé, abattu et transformé en Rhône-Alpes

Entre parenthèses, plat sans porc

Possibilité de modifications
 selon approvisionnement