

Prochain menu
à thème

Menu alternatif

lundi 6 octobre

Semaine du 22 au 28 septembre



Lundi

Salade risoni
Quenelles de brochet
sauce nantua
Flan de brocolis
Petit suisse nature
Fruit



Jeudi

Salade de tomates
Tagliatelles « fraîches »
à la carbonara
et fromage râpé
(A la bolognaise)
Fromage
Fruit

Profitons de ce joli
mois de septembre et
dégustons le menu
"Automne" élaboré
avec des produits
de saison.



Mardi

Radis beurre
Bœuf bourguignon 
Purée
Fromage
Liégeois chocolat

Vendredi

MENU D'AUTOMNE

Salade d'automne
Sauté de dinde aux 
champignons
Gratin de courge « fraîche »
Fromage blanc nature
Crumble aux pommes



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