



Semaine du 23 au 29 septembre

Lundi

Salade PdeT mimosa
Cordon bleu 
Ratatouille
Fromage blanc nature
Fruit




Jeudi

Salade auvergnate
Quenelles de brochet sauce
Mornay
Flan de brocolis
Yaourt aromatisé
Pêche au sirop

Mardi

Coleslaw
Sauté de porc aux olives 
(Sauté de volaille)
Cœur de blé
Fromage
Crème dessert vanille






Vendredi

Sur la route des épices
et des herbes aromatiques
Salade tomates basilic
Sauté de bœuf Stroganoff 
Galette PdeT aux oignons
Fromage aux herbes
Compote pomme
saveur vanille

Sur la route des épices et des herbes aromatiques

Les herbes aromatiques telles que le basilic, le persil, la sauge ou encore le thym possèdent des vertus insoupçonnées : vitamine C à grosse dose pour le persil, vertus digestives et énergétiques pour la menthe ou vertus drainantes et calmantes pour le thym.

Les épices ne sont pas en reste ! Elles possèdent, elles aussi, d'innombrables qualités. Les épices sont issues d'écorce (cannelle), de fleurs (safran, clou de girofle), de feuilles (laurier), de fruits (poivre, moutarde), de graines (fenouil, coriandre)...

	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