


semaine du 4 au 10 novembre

Prochain menu
 à thème
Menu d'Automne
 Jeudi 21 novembre

Lundi

Salade vénitienne
 Sauté de poulet aux olives 
 Purée de carottes
 Tomme de la Bièvre "locale"
 Fruit



Jeudi

Céleri rémoulade
 Filet de poisson pané
 Epinards béchamel
 Fromage
 Gâteau au yaourt "maison"

Mardi






Salade paysanne
 Palette de porc au jus
 (Rôti de dinde)
 Gratin de crozets "locaux"
 Petit suisse aux fruits
 Compote

Vendredi

MENU BIO
 Betteraves bio
 Bœuf bourguignon bio 
 Tortillons frais bio
 Yaourt bio
 Fruit bio 

Les tortillons frais du menu bio

Ce sont des pâtes fraîches
 fabriquées artisanalement par
 l'entreprise PASTADEO située
 à Saint-Bonnet-de-Mure,
 dans le Rhône.

	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