

**SEMAINE DU 14  
AU 20 Novembre**



**Lundi**

Carottes râpées

Sauté de poulet chasseur



Beignet de salsifis

Fromage

Crème dessert chocolat



**Mardi**

Jambon blanc et cornichon (spc:  
jambon dinde cornich)

Blanquette de colin aux petits légumes

Riz

Petit suisse nature

Fruit

**Vendredi**

Taboulé

Boulettes de bœuf au jus

Gratin de courge "fraiche"

Fromage

Fruit

Jeudi, dégustons un menu Lyonnais et goûtons un plat typique de cette cuisine: **la cervelle de Canuts**.

Cette spécialité fromagère se compose de fromage blanc assaisonné d'herbes hachées, d'échalote, de sel, de poivre et d'huile d'olive



• Viande de bœuf d'origine française



• Volaille d'origine française



Viande de bœuf ou veau née, élevée, abattue et transformée en Rhône Alpes



• Viande de porc née, élevée, abattue en Rhône Alpes

Entre parenthèse, plat sans porc  
Possibilité de modifications selon approvisionnement  
Produits et mets de saison notés en orange  
Produits locaux notés en rose

