

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements.
(Entre parenthèses : plats sans porc)
Produit locaux, Produits et Mets de saison.

	Du 2 au 8 octobre 2017	Du 9 au 15 Octobre 2017 SEMAINE DU GOUT	Du 16 au 22 octobre 2017
LUNDI	MENU ALTERNATIF Tarte du Soleil Couscous de légumes au trio de céréales et pois chiches Fromage de chèvre du GAEC des Baratons (26) Prunes de la Vallée du Rhône	Salade de lentilles ciboulette Filet de colin sauce aneth Beignet de brocolis Tomme de la Limone aux herbes Pomme de chez Fraisse (Bougé-Chambalut 38)	Macédoine de légumes Sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne Cœur de blé forestier Tomme de Montagne Mousse au chocolat
MARDI	Salade polonaise Haut de cuisse de poulet rôti Carottes persillées Yaourt aux fruits « local » de la Loire Madeleine	Velouté de courgettes au basilic Ravioli de Saint Jean au Basilic Sauce crème Yaourt de la Laiterie Collet (42) Raisins	Pizza Occitane Escalope de porc grillée (escalope de poulet grillée) Gratin navets pomme de terre Yaourt nature Prune
MERCREDI	Salade Paysanne Steak haché au jus Potatoes et ketchup Tomme du GAEC des Essarès Flan nappé au caramel	Salade de chou rouge Rôti de porc à la coriandre (Rôti de dinde à la coriandre) Purée de carotte au safran Fromage blanc Tarte pomme-rhubarbe	Betteraves vinaigrette Spaghettis à la bolognaise et fromage râpé Petit suisse nature Compote
JEUDI	Salade Napoli Filet de poisson pané et citron Haricots verts Petit suisse nature Poire de la Drôme	Salade de pomme de terre ciboulette Sauté de poulet sauce miel et thym Gratin de courge Butternut Salade de fruits frais Biscuit	MENU AMERICAIN Salade verte et cheddar Wings et nuggets de poulet Potatoes et Ketchup Brownie « maison » et crème Anglaise
VENDREDI	Céleri vinaigrette Saucisse du Nord Isère (escalope de volaille grillée) Gratin de crozets Fromage blanc nature Compote de pomme d'Anneyron (26)	Taboulé à la menthe Escalope de dinde sauce crème Petits pois à la menthe Brique du Vercors Gâteau menthe chocolat « maison »	Carottes râpées Coquille de poisson Quinoa aux petits légumes Saint Marcellin Barre d'Ananas

Devinette de Guillette :
« Je peux être grand vert et citron ou au féminin un monument religieux mais dans ton assiette, je suis la star du Pesto »
Qui suis-je ?

Réponse je suis au menu de mardi 10 Octobre.



Viande de Bœuf
d'Origine Française

Volaille d'origine Française

Veau ou Bœuf de Rhône Alpes

Porc de Rhône Alpes

Produit issu de l'agriculture biologique (AB)

Lundi 16 Octobre
Venez participer à la journée mondiale de Lutte contre le gaspillage alimentaire.



Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: Gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.