



*Menu de la
semaine du 30
Octobre
au 5 Novembre*



Lundi



Salade Napoli
Cuisse poulet rôti
Beignet de chou-fleur
Coulommier
Fruit



Jeudi



Céleri rémoulade
Rôti de volaille au romarin
Petits pois carottes au jus
Camembert
Gaufre



Mercredi

Salade de chou-rouges
Truite aux amandes
Riz sauvage
Fromage
Crème Dorée

MENU HALLOWEEN

Soupe de Sorcière
Légumes Surprises
Fromage blanc nature et coulis fruits
rouges
Dessert Mystère

Vendredi



Mini roulé au fromage
Steak haché sauce poivre
Gratin de courges fraîches
Yaourt nature

Banane



Viande de boeuf d'origine française



Volaille d'origine française



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



Viande de porc née, élevée, abattue en Rhône Alpes

Entre parenthèse, plat sans porc

Produits et mets de saison notés en orange

Produits locaux notés en rose

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements