



*Menu de la semaine
du 11
au 17 Décembre 2017*



Lundi

Salade Bressane

Pizza

Haricots verts sautés

*Yaourt à la châtaigne de la
laiterie Collet (42)*

Clémentine



Jeudi- Menu Alternatif

*Houmous pois chiches et
betteraves et Blinis*

*Cappelletti ricotta épinards de
chez Saint Jean sauce crème
Carré du Triève de la laiterie
du Mont Aiguille*

Mercredi

Poire de la Vallée du Rhône



Tarte aux Poireaux

Paupiette de volaille au jus

Gratin de courgettes aux ravioles de Saint Jean

Petit Suisse nature

Banane

Mardi

Carottes râpées

*Saucisse du Nord Isère (spc :
merguez au jus)*



Lentilles à la dijonnaise

Tomme de La Limone

Compote



Vendredi

Salade de chou-rouge (G5)

*Sauté de Bœuf de Rhône-Alpes
aux herbes*



Purée de pomme de terre "maison"

Yaourt nature

Crème dessert vanille



Viande de boeuf d'origine française



Volaille d'origine française



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



Viande de porc née, élevée, abbatue 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