



	Du 4 au 10 Décembre 2017	Du 11 au 17 Décembre	Du 18 au 24 Décembre
LUNDI	 Soupe de Vermicelles Sauté de Bœuf aux olives Carottes à la Paysanne Buchette au lait mélangé Pomme	Salade Bressane Pizza Haricots verts sautés <i>Yaourt à la Châtaigne de la</i> <i>laiterie Collet (42)</i> Clémentine	Salade Napoli Œufs Brouillés Poêlée de Ratatouille Yaourt nature <i>Kiwi de la Ferme Massit à</i> <i>Moirans (38)</i>
MARDI	Salade Thonaise  Haut de cuisse de poulet sauce suprême Gratin de courge Petit Suisse nature <i>Lunette à la confiture de</i> <i>chez Jacquemard à Romans</i> (26)	 Carottes râpées Saucisse du Nord Isère (Merguez au jus) Lentilles à la Dijonnaise Tomme de la Limone Compote	 Salade de lentilles Aiguillettes de poulet marinées au citron Et ses légumes à tajine Brique du Vercors Banane
JEUDI	Pamplemousse Blanquette de colin Riz Niçois <i>Tomme des Monts</i> <i>d'Auvergne</i> Cookies aux pépites de chocolat	MENU ALTERNATIF Houmous pois chiches et Betteraves « Maison » et Blinis <i>Cappelletti ricotta épinard de</i> <i>chez Saint Jean sauce crème</i> <i>Carré du Trièze</i> <i>Poire de la Vallée du Rhône</i>	Salade d'endives aux noix Petit Colin sauce safranée Poêlée de haricots verts et ses pommes sautées Saint Marcellin Cocktail de fruits
 VENDREDI	MENU FETE DES LUMIERES Salade de jeunes pousses et dès de fromage  Saucisson à cuire du Nord Isère (Pilon de poulet rôti) Pomme de terre vapeur Fromage cervelle des Canuts <i>Compote D'Anneyron (26)</i>	 Salade de Chou-rouge <i>Sauté de Bœuf de Rhône-</i> <i>Alpes aux herbes</i> Purée de pomme de terre « maison » Yaourt nature Crème dessert vanille	MENU DE NOEL  Champagne pour enfant « Le Petit Bechet » (La Terrasse 38) Salade de jeunes pousses et cocktail de crevettes Suprême de volaille sauce miel et citron  Gratin Dauphinois aux Cèpes Macarons Clémentines et Papillotes

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

Produits locaux, Produits ou mets de saison. Nouveautés



Volaille d'Origine Française

Porc d'origine Rhône-Alpes



Viande de Bœuf d'origine Française



Veau ou Bœuf de Rhône-Alpes

