

MENUS DE DÉCEMBRE



	Du 3 au 7 Décembre 2018	Du 10 au 14 Décembre 2018	Du 17 au 23 Décembre 2018
LUNDI	Salade de Lentilles Escalope de poulet au jus Choux Fleur sauce Béchamel Curry Orange	Filet de Merlu sauce safran Semoule aux deux pois Brique du Vercors Poire	Carottes râpées Tagliatelles à la bolognaise Fromage blanc nature
MARDI	 Carbonnade de Bœuf à la Portugaise Tortis tricolores Yaourt nature Flan	Céleri rémoulade Sauté de poulet sauce suprême Gratin de courge Petit suisse nature	Palette de porc dijonnaise Jardinière de légumes Bournette du Vercors Pomme
JEUDI	Salade d'endives Hachis Parmentier au bœuf façon Aligot Fromage blanc local	 MENU ALTERNATIF Velouté de Pois cassés Risotto aux champignons et fromage râpé Clémentine	Filet de poisson pané et citron Haricots verts persillés Yaourt aromatisé Kiwi
VENDREDI	Blanquette de colin Riz créole Tomme de Domessin Banane	 Salade auvergnate Pot au feu et ses légumes Ile flottante	Menu de Noël Petit Béchet pétillant Estouffade de poulet aux cèpes Ecrasé de pommes de terre aux marrons Bûche de Noël du chef



JOYEUX NOËL



Nos viandes de porc, de bœuf et de dinde sont d'origine Française.
Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron
Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.

Je privilégie le **LOCAL** dans mes achats !
C'est bon pour ma planète et pour ma région !

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.