



LUNDI

Du 14 au 20 octobre 2019

MENU ALTERNATIF

Salade de Chou Rouge
Lasagne de Légumes
Compote Bio

MARDI



Palette de Porc grillée à la Diable (spc : volaille aux herbes)
Lentilles aux petits oignons
Buchette chèvre & vache
Poire

JEUDI



Pot au Feu
& ses légumes
Brique du Vercors BIO
Gâteau au Citron du Chef

VENDREDI



Melon
Sauté de poulet à l'Estragon
Chou-fleur sauté
Semoule au lait

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.



RECETTE DE LA SOUPE DE SORCIERE

- 1- Vide une courge à l'aide d'un adulte
- 2- Fais cuire ce que tu as enlevé sans les pépins dans une cocotte recouverte d'eau avec une gousse d'ail 30 mn.
- 3- Mixe et rajoute un peu de crème.

Selon les goûts tu peux rajouter avec parcimonie 5 vers de terre ou 2 araignées.

Puis décore ta Courge pour **HALLOWEEN**



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.

Bonnes Vacances de Toussaint



Menu Alternatif : je remplace les protéines animales par les protéines végétales.

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.



Du 4 au 10 novembre 2019

MENU BIO

LUNDI
Blanquette de **poulet BIO** aux petits légumes
Semoule BIO
Carré du Trièves BIO
Pomme BIO



MARDI
Salade Vénitienne
Filet de Colin pané
Jardinière de légumes
Poire BIO

MERCREDI
Tarte au fromage
Saucisse du Nord Isère(spc : merguez au jus)
Ratatouille
Compote BIO

JEUDI
Carottes râpées
Quenelles de Brochet à la sauce Tomate
Haricots verts sautés
Gâteau du Chef à la Châtaigne



VENDREDI
Bœuf aux olives
Purée de pommes de terre d'Ardèche du Chef
Saint Marcellin BIO
Barre d'Ananas

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.



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.



Menu Alternatif : je remplace les protéines animales par les protéines végétales.

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.