



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 Sulfités, 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.