

# Menus Du 31 août au 6 septembre 2020 Du 7 au 13 septembre 2020



**Lundi**  
J'adore les Bêtises surtout celles de Cambrai

<p>Tarte au Thon Escalope de Porc Grillée Ratatouille <b>Raisin BIO</b></p>	<p><b>MENU BIO</b></p> <p>Taboulé <b>BIO</b> Gardiane de Bœuf <b>BIO</b> Carottes <b>BIO</b> Yaourt du Léoncel (26) <b>BIO</b></p>
---	--

La Cacasse à Cul Nu est le plat du pauvre des Ardennes à base de Pommes de terre, Oignons et Lard Fumé

**Mardi**

<p><b>MENU DE RENTREE</b></p> <p>Salade <b>BIO</b> Lasagnes à la Bolognaise Gâteau du Chef</p> 	<p>Melon Filet de Merlu au Curry Pommes Noisettes Brique du Vercors <b>BIO</b></p>
--	--




**Jeudi**

<p>Taboulé Steak haché  au jus Gratin de Brocolis <b>BIO</b> Prune</p>	<p><b>MENU DU NORD DE LA FRANCE</b></p> <p>Salade <b>BIO</b> au Lard Cacasse à Cul Nu Prune</p>
---	---

**PARCS NATURELS REGIONAUX du Nord de la France**  
L'avesnois  
Les Caps et Marais d'Opale  
Les Ardennes  
Scarpe Escaut




**Vendredi**

<p>Salade Tomate &amp; Mozzarella Blanquette de Colin Armoricaïne Riz Créole <b>Compote BIO</b></p>	<p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <p>Pizza Gratin de Courgettes <b>BIO</b> aux Ravioles de St Jean Cake du Chef Pommes &amp; Noix</p> 
---	---



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

**LEXIQUE :** Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet 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 (viandes + poissons) par les protéines végétales  
 « Du Chef » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier



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.

# Menus

Du 14 au 20 septembre 2020

Du 21 au 29 septembre 2020



Lundi

*Boulettes de Bœuf (38)*  
Riz Niçois  
*Carré du Trièves BIO*  
Prune

*Salade Coleslaw*  
*Sauté de Porc Forestier BIO*  
*Pommes Dauphines*  
*Ile Flottante*

Mardi

*Radis & Beurre*  
*Sauté de Dinde Printanier*  
*Haricots Verts BIO*  
*Gâteau du Chef au Chocolat*

*Salade de Pâtes Napoli*  
*Quenelles sauce Nantua*  
*Flan de Brocolis BIO*  
Banane

MENU ALTERNATIF

Jeudi

*Salade de Tomates*  
*Couscous de Légumes*  
*Yaourt à la Fraise (42)*

*Crêpe au Fromage*  
*Haut de Cuisse de Poulet (26)*  
*Ratatouille*  
*Poire de la Valloire (26) BIO*

MENU ALTERNATIF

Vendredi

*Salade de Pommes de Terre*  
*Filet de Colin Meunière*  
*Epinard BIO*  
*en Béchamel au lait de Quincieu*  
*Barre d'Ananas*

*Concombre*  
*Sauté de Veau Marengo*  
*Penne & Fromage râpé*  
*Yaourt BIO*



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

**LEXIQUE** : Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet et de dinde sont d'origine Française.

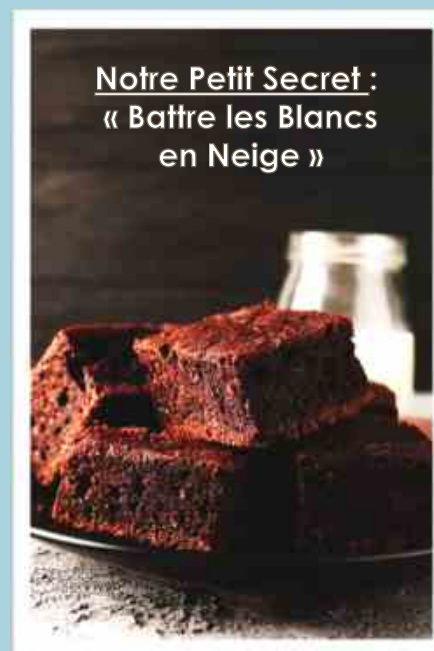
**Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron**

**Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.**

**Menu Alternatif** : je remplace les protéines animales (viandes + poissons) par les protéines végétales

« Du Chef » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier

**INGREDIENTS du Gâteau au Chocolat du Chef :**  
3 œufs  
1 yaourt  
100 g de sucre  
150 g de farine  
100g de beurre  
1 sachet de levure  
1 tablette de chocolat



**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.**

# Menus Du 28 septembre au 4 octobre 2020 Du 5 au 11 octobre 2020



Lundi

Salade Verte **BIO**  
 Filet de Poulet (26) sauce suprême  
 Jardinière de Légumes  
 Gâteau aux Pommes du Chef



Carottes râpées  
 Palette de Porc à la Moutarde  
 Gratin Dauphinois **BIO**  
 Gâteau de Savoie

Mardi

**MENU ARDECHE - PILAT**

Bombine **BIO**  
 Gueuse  
 Yaourt à la Châtaigne  
 Pomme du Pilat



Fish & Chips de Colin  
 & sa sauce  
 Fromage Blanc aux Fruits  
 Poire **BIO**

Jeudi

Salade Napoli  
 Filet de Colin  
 Haricots Verts **BIO**  
 Flan Nappé au Caramel



MENU ALTERNATIF

Concombre  
 Spaghettis  
 Sauce aux lentilles corail  
 Yaourt du Petit Léoncel **BIO**

Vendredi

Salade de Blé Provençale  
 Cake au Fromage  
 Chou-Fleur en Béchamel  
 Raisin



Pizza au Fromage  
 Sauté de Bœuf **BIO** en Civet  
 Beignets de Brocolis  
 Raisin

La Bombine est une spécialité culinaire d'Ardèche à base de Pommes de terre.  
 La Gueuse est une saucisse.



PARCS NATURELS REGIONAUX  
**Ardèche & Pilat**  
 Monts d'Ardèche  
 Pilat

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

**LEXIQUE :** Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet 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 (viandes + poissons) par les protéines végétales  
 « Du Chef » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier

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.



# Menus du 12 au 18 octobre 2020



MENU ALTERNATIF

**Lundi**  
 Croziflette  
 Tomme des Alpes **BIO**  
 Compote de Pomme d'Anneyron



Ravioles de Saint Jean au Comté du Jura




**Mardi**  
 Cake au Comté  
 Poulet Comtois  
 Carottes **BIO** Persillées  
 Yaourt de la Ferme des Iris



**Jeudi**  
 Salade Verte & Noix  
 Saucisse de Morteau  
 Gratin Dauphinois  
 Saint Marcellin **BIO**



PARCS NATURELS REGIONAUX  
 du Jura aux Alpes  
 Haut Jura  
 Massif des Bauges  
 Chartreuse  
 Vercors

**Vendredi**  
 Salade d'Endives & Comté  
 Emincé de volaille aux Noix  
 Gratin de Courgettes **BIO**-Ravioles  
 Gâteau aux Noix




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