

MENU SEMAINE 36
Du 05 au 09 Septembre 2022



Lundi 05 Septembre 2022

Betteraves
Raviolis tomates confites **BIO**
Sauce crème Basilic
Camembert
Raisins



Mardi 06 Septembre 2022

Salade de pomme de terre
Boulettes de bœuf du Nord Isère
Haricots verts sautés
Yaourt nature
Compote de pomme d'Anneyron



Jeudi 08 Septembre 2022

Pizza au fromage de Rives
Sauté de porc à la moutarde
Petits pois au jus
Carré du Trièves **BIO**
Nectarine



Vendredi 09 Septembre 2022

Melon
Fish façon fish and chips
Frites
Yaourt à boire
Cake au chocolat



Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.



MENU SEMAINE 37

Du 12 au 16 Septembre 2022

Lundi 12 Septembre 2022



Macédoine
Daube de bœuf régional au Romarin
Cœur de blé
Saint-Marcellin
Pêche



Mardi 13 Septembre 2022



Salade vénitienne
Cordon bleu
Epinards en béchamel,
au lait de Quincieu
Yaourt de chez Collet
Fruit



Jeudi 15 Septembre 2022



Salade piémontaise
Cuisse de poulet
Carottes de la Drôme
Fromage blanc BIO
Salade de fruits



Vendredi 16 Septembre 2022



Chou kouki
Omelette
Riz niçois
Tomme de Yenne
Gâteau BIO au citron



Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.



MENU SEMAINE 38

Du 19 au 23 Septembre 2022



Lundi 19 Septembre 2022

Betteraves BIO
Merlu MSC sauce au curry
Semoule
Bournette du Vercors
Raisins blancs



Mardi 20 Septembre 2022

Taboulé
Emincé de bœuf sauce aux poivrons
Chou-fleur persillé
Buchette de chèvre
Melon



Jeudi 22 Septembre 2022

Salade de lentilles
Roulé au fromage
Jardinière de légumes
Bleu de Sassenage
Prunes



Vendredi 23 Septembre 2022

Légumes à croquer
Saucisse grillée
Gratin dauphinois
Fromage blanc
Cake aux myrtilles



Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.



MENU SEMAINE 39

Du 26 au 30 Septembre 2022



Lundi 26 Septembre 2022

Salade de blé à la provençale
Quenelle de **Saint-Jean** à la sauce tomate
Courgettes **BIO** sautées
Tomme blanche d'**Auvergne**
Pomme **HVE** de la Vallée du **Rhône**



Mardi 27 Septembre 2022

Salade de chou rouge
Blanquette de veau aux petits légumes
Pomme de terre vapeur
Petit Suisse
Gâteau de **Savoie BIO**



Jeudi 29 Septembre 2022

Tomates cerises d'**Anjou**
Cœur de blé
à la carbonara & râpé
Yaourt nature
Crème dessert chocolat



Vendredi 30 Septembre 2022

Salade de pomme de terre
Sauté de poulet aux champignons
Haricots verts persillés
Vachette et Tome des papilles d'**Ardèche**
Raisins



Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.



MENU SEMAINE 40

Du 03 au 07 Octobre 2022



Lundi 03 Octobre 2022

Salade verte, croûtons et dés de fromage
Merguez
Riz créole
Yaourt BIO du Léoncel
Crème dorée



Mardi 04 Octobre 2022

Surimi
Goulash de boeuf
Carottes BIO persillées
Fromage blanc de chez Gérente
Pain d'épices « maison »



Jeudi 06 Octobre 2022

Champignons à la grecque
Sauté de porc au thym de chez Carrel
Petits pois au jus
Comté
Mousse au chocolat



Vendredi 07 Octobre 2022

Melon
Nuggets
Frites
Yaourt à boire
Pomme HVE de la Vallée du Rhône



Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.