

MENU SEMAINE 41

Du 10 au 14 Octobre 2022



Lundi 10 Octobre 2022

Radis Croq'sel
Chili con carne
Yaourt de **chez Collet** à la fraise
Lunettes de **Romans** aux fraises



Mardi 11 Octobre 2022

Carottes râpées
Dalh de lentilles corail
Flan de potimarron
de **Denis Chardon**
Mimolette Orange
Cake à, l'orange



Jeudi 13 Octobre 2022

Salade de feuilles de chêne brune
Sauté de bœuf au jus
Riz sauvage
Yaourt à la châtaigne de **Chez Collet**
Madeleine



Vendredi 14 Octobre 2022

Salade d'endives
Sauté de volaille
Pomme Noisette
Gruyère de **Savoie**
Banane

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 42

Du 17 au 21 Octobre 2022



Lundi 17 Octobre 2022

Salade de lentilles
Lasagne de légumes
Fromage blanc
Compote de pommes d'Anneyron



Mardi 18 Octobre 2022

Feuilleté à la saucisse
Haut de cuisse de poulet rôti
Chou-fleur persillé
Carré du Trièves **BIO**
Cake aux pépites de chocolat Gourmand



Jeudi 20 Octobre 2022

Betteraves
Tocanita (Râgout de viande)
& pomme de terre
Yaourt nature
Pomme



Vendredi 21 Octobre 2022

Salade verte
Saucisse du Nord Isère
Gratin Dauphinois
Bleu de Chèvre de Gérentes
Raisin

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.