

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

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



MENU ALTERNATIF

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

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

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

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



Lundi
J'adore les Bêtises surtout celles de Cambrai

Tarte au Thon
Escalope de Porc Grillée
Ratatouille
Raisin **BIO**

MENU BIO
Taboulé **BIO**
Gardiane de Bœuf **BIO**
Carottes **BIO**
Yaourt du Léoncel (26) **BIO**

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

Mardi

MENU DE RENTREE
Salade **BIO**
Lasagnes à la Bolognaise
Gâteau du Chef

Melon
Filet de Merlu au Curry
Pommes Noisettes
Brique du Vercors **BIO**



Jeudi

Taboulé
Steak haché au jus
Gratin de Brocolis **BIO**
Prune

MENU DU NORD DE LA FRANCE
Salade **BIO** au Lard
Cacasse à Cul Nu
Prune

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

Vendredi

Salade Tomate & Mozzarella
Blanquette de Colin Armoricaine
Riz Créole
Compote **BIO**

MENU ALTERNATIF
Pizza
Gratin de Courgettes **BIO**
aux Ravioles de St Jean
Cake du Chef Pommes & Noix



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.

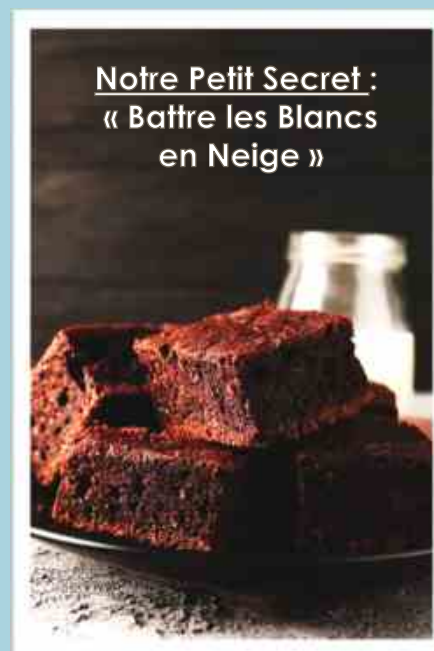
Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron

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 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.