

Menus du 30 septembre au 1er novembre 2019

	Lundi 30	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
Semaine 40	Entrées	Salade de lentilles	Pâté croûte (P) Feuilleté au fromage	Concombre sauce yaourt	Macédoine aurore
	Plat protidique	Sauté de dinde en sauce Hache vegetal en sauce	Quenelles en sauce	Palette à la diable (P) Riz aux lentilles et pois cassés (plat complet)	Sauté de bœuf à la tapenade Steak de soja provençale au jus
	Garniture ou accompagnement	Brocolis vapeur	Jeunes carottes persillées	Riz	Polenta
	Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc
	Dessert	Fruit	Fruit	Abricots au sirop	Fruit
	Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
Semaine 41	Entrées	Salade verte aux croûtons	Betteraves vinaigrette	Céleri rémoulade aux raisins secs	Crêpe champignons
	Plat protidique	Emincé de porc sauce roquefort (P) Steak de soja et petits légumes	Boulettes de bœuf forestière Boulettes haricots-flageolets	Haut de cuisse de poulet rôti Pépites de pois chiches-mais au potiron (plat complet)	Filet de lieu aux noisettes Œufs durs
	Garniture ou accompagnement	Riz	Tortis	Potiron au cerfeuil	Epinards à la crème
	Produit laitier	Fromage	Petit-suisse	Fromage	Fromage
	Dessert	Flan vanille	Fruit	Gâteau de semoule	Fruit
	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17 "Le Grand Repas"	Vendredi 18
Semaine 42	Entrées	Pamplemousse	Salade verte	Jambon de dinde Salade de pâtes	Salade endives aux noix
	Plat protidique	Chili con carné Chili sin carné (avec haché végétal)	Gigot d'agneau aux champignons Potée de flageolets aux champignons	Rôti de porc (P) Croq végétal au fromage	Saute de volaille de la Drôme scc champignon châtaigne Ravioles à la bechamel
	Garniture ou accompagnement	Riz	Semoule	Brocolis béchamel	Gratin de potiron
	Produit laitier	Fromage	Fromage	Yaourt	Yaourt
	Dessert	Flan nappé caramel	Pomme cuite	Fruit	Tarte poire chocolat valrhona
	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Semaine 43 VACANCES	Entrées	Pomme de terre en salade	Salade verte	Endives au bleu	Chou-fleur ravigote
	Plat protidique	Saucisse de Toulouse Saucisse végétale	Escalope de volaille Œufs durs sauce blanche	Haché de veau au poivre Steak de lentilles vertes + jus	Carbonade de bœuf Yummy falafel + jus
	Garniture ou accompagnement	Purée de potiron	Carottes au 4-épices	Gnocchi	Blé
	Produit laitier	Fromage	Fromage blanc	(Fromage bleu)	Fromage
	Dessert	Fruit	Crème de marrons	Compote de pomme	Fruit
	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	Vendredi 01
Semaine 44	Entrée	Chou rouge râpé	Salades mêlées	Cœur de palmier en salade exotique	Œufs dur + mayo
	Plat protidique	Sauté d'agneau aux herbes Boulettes de haricots flageolets	Jambon blanc (P) Steak de soja nature	Cubes de poisson aux fruits de mer Aiguillette panée blé-carottes	Emincé de dinde au jus Quenelles
	Garniture ou accompagnement	Boulgour	Endives béchamel	Riz jaune	Poêlée de légumes
	Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt
	Dessert	Liégeois de fruits	Eclair vanille	Ananas barre	Fruit

SEMAINE DU GOUT  
THEME :  
"AUX COULEURS DE L' AUTOMNE"

Sous réserve d'approvisionnement  
Pain issu de l'agriculture Biologique  
S/S : sans sucre



Logo MSC pêche raisonnée



Produits issus de l'agriculture biologique

(P): Porc



Le Soja proposé est garanti sans OGM  
productions locales (Auvergne Rhône Alpes)



Viande de porc française  
Viande bovine française



Soja issu de production française  
Volaille d'origine française



Viande origine UE

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO) Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-dessous : Arachide, Crustacés, Fruits à coque, Gluten, Lait, Mollusques, Œufs, Poisson, Soja, Sésame, Lupin, céleri, Moutarde, Anhydride sulfureux et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I. (Projet d'Accueil Individualisé).