


Menus des Vacances d'Automne 2018

Menu du 22 Octobre au 26 Octobre					Menu du 29 au 31 Octobre		
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi
Macédoine de légumes vinaigrette	Pizza aux 4 fromages	Pâté de campagne & cornichons	Salade verte	PIQUE-NIQUE	Tarte aux légumes du soleil	Betteraves vinaigrette	Soupe de sorcière à la Tomate
Emincés de dinde sauce moutarde à l'ancienne	Sauté de porc au jus	Colin sauce safran	Spaghetti sauce aux moules		Saucisse locale grillée	Paupiette de veau au jus	Gratin magique
Cœur de blé Brique du Vercors	Gratin de navets et pommes de terre Yaourt nature	Ratatouille Camembert	Fromage râpé Petit suisse nature		Haricots verts persillés Fromage blanc	Macaroni Saint Marcelin	Yaourt nature
Mousse au chocolat	Raisins	Prune	Compote de pommes d'Anneyron		Pomme	Poire	Gâteau d'Halloween



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, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.
Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Nos viandes de porc, de bœuf 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

