

Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 31 août au 6 septembre 2020

Lundi

Tarte au fromage
Saucisse végétale
Ratatouille
Petit Suisse aux Fruits
Raisin

Mardi

MENU DE RENTREE

Salade Suisse
Lasagnes
de Légumes
Tomme du Châtelard
Gâteau du Chef

Mercredi

Carottes râpées
Gratin de Macaronis végétal
façon parmentier
Camembert
Flan à la Vanille

Jeudi

Taboulé
Steack végétal
**Gratin de Brocolis &
Béchamel au lait de Quincieu**
Yaourt aux fruits (42)
Prune

Vendredi

Salade de Tomate
Mozzarella
Quenelles sauce blanche
Riz Créole
Saint Marcellin
Compote



Samedi

Salade de Lentilles
Friand au fromage
Poêlée aux 2 haricots
Fromage
Semoule au lait

Dimanche

Fond artichaut & vinaigrette
Soufflé Parmentier
Végétal
Fromage
Tartelette Normande



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.

Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 7 au 13 septembre 2020

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

Lundi

MENU BIO

Taboulé **BIO**

Boulette végétale **BIO**

Carottes **BIO**

Yaourt Léoncel (26) **BIO**

Pomme **BIO**

Mardi

Melon

Ouf dur sauce curry

Pommes Noisette

Brique du Vercors

Crème Dessert à la Vanille

Mercredi

Salade Marocaine

Pavé végétale

Chou-Fleur en Béchamel

Fromage Blanc Nature

Lunette Choco-Noisette (26)

Jeudi

MENU DU NORD DE LA FRANCE

Salade verte

Cacasse à Cul nu végétale

à base de pommes de terre

Chacource



Prune

Vendredi

Pizza

Gratin de Courgettes

aux Ravioles de St Jean

Petit Suisse aux Fruits

Cake Pommes & Noix

Samedi

Salade du Soleil

Omelette

Ratatouille

Fromage

Fruit

Dimanche

Betterave

Pavé fromager

Gratin Dauphinois

Fromage

Crème au Grand Marnier

PARCS NATURELS REGIONAUX du Nord de la France

L'avesnois
Les Caps et Marais d'Opale
Les Ardennes
Scarpe Escaut



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, Soia, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 14 au 20 septembre 2020

Lundi

Céleri Rémoulade

Boulette végétale

Riz Niçois

Carre du Frières

Prune

Mardi

Radis & Beurre

Feuilleté au fromage

Haricots verts

Fromage Blanc Nature

Gâteau du Chef au Chocolat

Mercredi

Carottes Râpées

Tarte au fromage

*Ecrasé de Pommes de terre
(07)*

Tomme Blanche

Mousse au Chocolat

Jeudi

Salade de Tomates

Couscous

de Légumes

Yaourt à la Fraise (42)

Madeleine

Vendredi

Salade de Pommes de terre

Pavé fromager

*Epinards béchamel au
lait (38)*

Gruyère des Montagnes

Barre d'Ananas

Samedi

Salade de Haricots Beurre

Risotto

aux champignons

Fromage

Fruit

Dimanche

Salade verte

Cake au fromage

Champignons à la Crème

Fromage

Paris Brest

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.

Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 21 au 27 septembre 2020

Lundi

Salade Coleslaw
Gnocchis sauce forestière
Pommes Dauphines
Bournette du Vercors
Ile Flottante

Mardi

Salade de Pâtes Napoli
Quenelles sauce Nantua
Flan de Brocolis
Petit Suisse Nature
Banane

Mercredi

Salade de Chou Kouki
Paëlla
de Légumes
Brie
Liégeois au Chocolat

Jeudi

Crêpe au fromage
Omelette
Ratatouille
Coulommiers
Poire de la Valloire (26)

Vendredi

Concombre
Boulette végétale
Penne et Fromage Râpé
Yaourt **BIO**
Salade de Fruits

Samedi

Feuilleté aux Champignons
Gratin de courge
aux ravioles
Fromage
Fruit

Dimanche

Terrine de légumes & Mayo
Saucisse végétale
Polente
Faisselle
Feuilletine au Chocolat

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.



Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 28 septembre au 4 octobre 2020

La Bombine est une spécialité culinaire d'Ardèche à base de Pommes de terre.
La Gueuse est une saucisse.

Lundi

Salade Verte
Omelette
Jardinière de Légumes
Tomme d'Auvergne
Gâteau aux Pommes du Chef

Mardi

MENU ARDECHE - PILAT

Céleri Rémoulade
Bombine d'Ardèche
Saucisse végétale
Yaourt à la Châtaigne
Pomme du Pilat

Mercredi

Macédoine de Légumes
Pavé végétal sauce tomate
Semoule de Couscous
Yaourt Nature
Prune

Jeudi

Salade Napoli
Quenelles à la tomate
Haricots verts
Buchette
Flan Nappé au Caramel

Vendredi

Salade de Blé Provençale
Cake au Fromage
Chou-Fleur en Béchamel
Petit Suisse aux Fruits
Raisin

Samedi

Champignons à la grecque
Raviolis aux 4 fromages
& Fromage Râpé
Yaourt nature & confiture
Poires au Sirop

Dimanche

Fond artichaut vinaigrette
Friand au fromage
Champignons persillés
Fromage
Tarte au Citron

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.

Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 5 au 11 octobre 2020

Lundi

Carottes râpées
Gratin Dauphinois
aux champignons
Saint Marcellin
Gâteau de Savoie



Mardi

Salade de Jeunes Pousses
Pavé fromager & chips
& sa sauce
Fromage Blanc aux Fruits
Poire Vallée du Rhône

Mercredi

Betteraves
Flan de courgettes
aux Ravioles
Camembert
Cake aux Pépites de
Chocolat

Jeudi

Concombre
Spaghettis
sauce aux Lentilles corail
Yaourt du Léoncel **BIO**
Lunette de Romans

Vendredi

Pizza au Fromage
Boulettes végétales
Beignets de Brocolis
Bleu d'Auvergne
Raisin

Samedi

Crêpe aux Champignons
Gratin de Poireaux
Egréné végétal
Crème Dorée
Madeleine

Dimanche

Chou rouge
Saucisse végétale
Pommes de terre saladaises
Fromage
Tartelette aux Fruits



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.

Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 12 au 18 octobre 2020

Lundi

Carottes râpées

Croziflette

Végétarienne

Tomme des Alpes

Compote de Pommes (26)

Mardi

Cake au Comté

Quenelles sauce comtoise

Carottes persillées

Yaourt de la Ferme des Iris

Pomme des Alpes



Mercredi

Betteraves

Boîte Chaude

Pomme vapeur

Pain

Matefaim

Jeudi

Salade Verte & Noix

Saucisse végétale

Gratin Dauphinois

Saint Marcellin

Poire de la Valloire



Vendredi

Salade d'Endives & Comté

Oeufs

Gratin Courgettes-Ravioles

Fromage Blanc des Essarts

Gâteau aux Noix

Samedi

Champignons à la Grecque

Tagliatelles

aux lentilles corail

Fromage

Fruit

Dimanche

Terrine de Légumes

Crêpe au fromage

Gratin de Cardons

Fromage

Crème à la Chartreuse



PARCS NATURELS REGIONAUX
du Jura aux Alpes

Haut Jura

Massif des Bauges

Chartreuse

Vercors



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.



Ravioles de
Saint Jean
au Comté du
Jura



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.