

# MENU DE SEPTEMBRE



Du 2 au 8 septembre 2019

Du 9 au 15 septembre 2019

Du 16 au 22 septembre 2019

LUNDI



**Jus de pommes local Spécial Rentrée**  
**Pizza courgettes basilic**  
**Escalope de poulet au jus**  
Haricots verts sautés  
Petit suisse aux fruits  
**Compote de la Drôme**

Céleri vinaigrette  
Lasagnes à la Bolognaise  
Buchette de Chèvre  
Abricot



Salade Coleslaw  
Paëlla de Poisson  
Verchicors  
Liégeois au Chocolat

MARDI

Salade de chou rouge  
**Bœuf Bourguignon**  
Ecrasé de Pommes de terre du Chef  
**Brique du Vercors**  
Prune



Radis & Beurre  
**Palette de Porc** à la Provençale  
Lentilles aux oignons  
**Tomme des Monts d'Auvergne**  
Crème à la Vanille

## MENU DU PLATEAU MATHEYSIN

Salade de jeunes pousses  
**Murçon de chez Christian Boudes**  
**Pomme de terre vapeur**  
Faisselle  
**Pomme du plateau Matheysin**

JEUDI

**MENU ALTERNATIF**  
Courgettes râpées  
**Cake au fromage**  
Ratatouille  
**Bleu des Monts d'Auvergne**  
**Fraises**



**MENU ALTERNATIF**  
Salade de Tomates & Basilic  
Cocous de légumes & Boulettes de  
Pois Chiches  
**Yaourt à la fraise de chez Collet**  
Madeleine



Concombre à la Vinaigrette  
**Daube** Provençale  
Penne & Fromage râpé  
Yaourt nature  
Cocktail de fruits

VENDREDI



Taboulé  
Petit colin au curry  
Carottes sautées  
**Yaourt nature**  
Raisin

Pastèque  
Sauté de Bœuf aux olives  
Beignets de Salsifis  
Petit suisse nature  
**Gâteau aux pépites de Chocolat**

**Feuilleté au fromage**  
Cuisse de Poulet grillée au jus  
Ratatouille  
**Tomme du Chatelard**  
Nectarine

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



*Le filtrage*






**Menu Alternatif** : je remplace les protéines animales par les protéines végétales.

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.



# MENU SEPTEMBRE - OCTOBRE



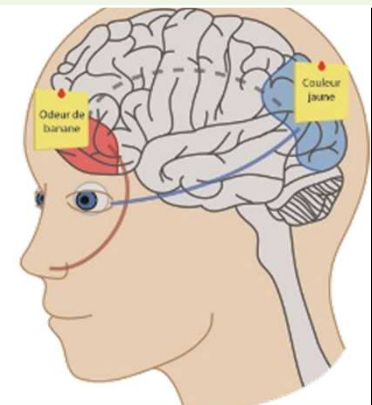
Du 23 au 29 septembre 2019		Du 30 septembre au 6 octobre 2019		Du 7 au 13 octobre 2019	
LUNDI	 <p><b>MENU BIO</b>  <b>Pâtisserie BIO</b>  <b>Sauté de Poulet BIO</b> sauce suprême  <b>Petits pois et oignons BIO</b>  <b>Yaourt de la laiterie Collet BIO</b>  <b>Gâteau maison BIO</b></p>			<p>Carottes râpées  <b>Saucisse du Nord Isère</b>  <b>Gratin Dauphinois</b>          Coulommiers          Compote de pommes d'Anneyron</p>	<p><b>HAUTES ALPES</b>          Terrine des Hautes Alpes  <b>Gratin aux oreilles d'Anes</b>  <b>Tomme de Saint Luce</b>          Pomme des Hautes Alpes</p>
MARDI	 <p>Salade aux 5 légumes          Hachis Parmentier de Canard  <b>Carré du Trièves</b>          Prune</p>	 <p><b>MENU ALTERNATIF</b>          Salade de chou kouki  <b>Pané de blé tomate &amp; mozzarella</b>          Courgettes à la sauce tomate  <b>Tomme blanche des Monts d'Auvergne</b>          Riz au lait</p>		<p><b>SAVOIE</b>          Salade verte  <b>Tartiflette</b> et Charcuterie  <b>Gâteau de Savoie du Chef</b>          et sa crème anglaise</p>	
JEUDI	<p>Salade Verte          Filet de Colin sauce Citron          Riz safrané          Petit Suisse nature          Flan nappé au caramel</p>		<p>Taboulé          Poisson pané          Haricots verts persillés  <b>Yaourt de chez Collet aux Abricots</b>          Prune</p>	<p><b>RHÔNE</b>          Salade de Pommes de terre &amp; ciboulette  <b>Saucisson lyonnais et cervelle des Canuts</b>  <b>Cardons au jus</b>  <b>Gâteau à la Praline</b></p>	
VENDREDI	<p>Salade de Blé          Sauté de Bœuf au Paprika          Brocolis à la béchamel  <b>Brique du Vercors</b>          Raisin</p>		<p><b>Pizza au fromage</b>  <b>Bœuf Bourguignon de notre région</b>          Beignets de chou-fleur  <b>Tomme de Domessin</b>          Nectarine</p>	<p><b>DRÔME-ARDECHE</b>          Salade verte &amp; <b>Caillette</b>  <b>Sauté de volaille de la Drôme</b>  <b>Ravioles</b> à la crème  <b>Picodon</b>  <b>Compote d'Anneyron</b></p>	

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

Il faut **oser découvrir** pour que ton cerveau enregistre de nouvelles saveurs (salé, sucré, amer ou acide...), Plus tu goûtes, plus tu **enrichies ta mémoire du goût** !  
 Commençons par les produits de notre terroir...



**Menu Alternatif** : je remplace les protéines animales par les protéines végétales.

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.