

Menus

Du 2 au 8 novembre 2020

Du 9 au 15 novembre 2020



Lundi

Céleri Rémoulade
Cordon Bleu
Petits pois & Carottes
Bournette du Vercors
Mousse au Chocolat

MENU ALTERNATIF

Betteraves **BIO**
Boulettes végétales (26) **BIO**
Pâtes de Saint Jean **BIO**
Carré du Trièves **BIO**
Compote **BIO**

La Potironnée est une soupe de Potiron.
La Mogette est un haricot blanc sec.
J'❤️ la Ste Maure.

Mardi

MENU PAYS DE LOIRE

MENU ALTERNATIF

Potironnée
Boulettes Végétales
Mogettes à la sauce tomate
Sainte Maure de Touraine
Gâteau Nantais

Chou Kouki
Cuisse de Poulet (26)
Ecrasé de Pommes de terre (07)
Fromage Blanc Nature
Gâteau à la Châtaigne

Jeudi

Salade Verte
Lasagnes
au Poulet & Champignons
Tomme de Yenne
Compote d'Anneyron



Salade Vénitienne
Filet de Colin Pané
Flan de Brocolis
Yaourt aux Fruits
Pomme BIO

PARCS NATURELS REGIONAUX
PAYS DE LOIRE

La Brenne
Loire-Anjou-Touraine
Marais Poitevin

Vendredi

Salade de Pommes de terre
Filet de Merlu au Citron
Epinards Béchamel **lait de Quincieu**
Yaourt Nature de la Ferme des Iris
Raisin

Salade Verte
Bœuf au jus
Cœur de Blé Forestier
Coulommiers
Crêpe au Chocolat

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 16 au 22 novembre 2020

Du 23 au 29 novembre 2020

Lundi

MENU ALTERNATIF

Lentilles aux petits pois
Roulé au Fromage
Poêlée de légumes
Tomme du Châtelard
Fruit



Salade de Pâtes
Blanquette de poisson
Haricots verts
Saint Marcellin
Gâteau au Yaourt

Mardi

Carottes râpées
Filet de Poulet de la Drôme
Riz
Yaourt **BIO** du Léoncel
Kiwi de Saint Prim



MENU ALTERNATIF

Potage de lentilles au cumin
Raviolis de légumes **BIO**
de St Jean sauce ciboulette
Fromage Blanc d'Auvergne
Pomme de la Vallée du Rhône



Jeudi

MENU DU PERIGORD

Salade d'Endives
Brejaude
Saucisse
Cabecou
Gâteau aux Noisettes



Salade Suisse
Sauté de Porc à la dijonnaise
Pommes dauphines
Brique du Vercors
Mousse au Chocolat



Vendredi

Taboulé
Petit colin à la persillade
Gratin de Courge
Petit suisse aux fruits
Barre d'Ananas

Pizza à la Mozzarella
Pot au Feu
& ses Légumes
Yaourt aromatisé
Kiwi de Saint Prim

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

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.



La Bréjaude est le pot au feu du Limousin à base de chou.



PARCS NATURELS REGIONAUX
PERIGORD
 Grands Causse
 Millevaches et Limousin
 Perigord Limousin



Menus

Du 30 novembre au 6 décembre 2020 Du 7 au 13 décembre 2020



Lundi

MENU ALTERNATIF	<p>Salade Napoli Omelette nature Epinards à la Béchamel Petit Suisse Fruité Poire de la Valloire</p>	MENU ALTERNATIF	<p>Soupe de potiron Pizza BIO au fromage Crozets à l'ail Yaourt à l'abricot Madeleine</p>
-----------------	--	-----------------	--

Le Poulet Colombo est mariné avec des oignons, des herbes aromatiques et épices. La sauce est épaissie avec de la pomme de terre.

Mardi

<p>Salade Coleslaw Hachis Parmentier Saint Félicien Gâteau Roulé</p>	<p>Chou Kouki Tartiflette & sa Charcuterie Fromage Blanc Nature Compote</p>
--	---



Jeudi

MENU OUTRE MER	
<p>Accras de Morue Colombo de Poulet Antillais Purée de Patates douces Banane</p>	<p>Cake au fromage Bœuf au jus Carottes sautées Tomme de Yenne Kiwi de la Vallée du Rhône</p>

**PARCS NATURELS REGIONAUX
OUTREMER**

Guyane
Martinique

Vendredi

<p>Betteraves Filet de Merlu sauce Dieppoise Riz Yaourt de la Ferme des Iris Tarte Normande aux Pommes</p>	<p>Salade de Pâtes Napoli Filet de Colin sauce Nantua Brocolis sautés Bleu du Vercors Clémentine</p>
--	--



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 Sulfités, Lupin, Mollusques.



Menus du 14 au 20 décembre 2020

Lundi

Céleri Rémoulade
Spaghettis
à la Bolognaise
Yaourt aromatisé
Kiwi



Mardi

MENU ALTERNATIF

Salade de Pommes de terre
Pavé Fromagé
Haricots Verts
Saint Marcellin
Compote d'Anneyron



Jeudi

Salade de lentilles
Petit Colin au Citron
Epinards au lait de Quincieu (38)
Tomme du Châtelard
Pomme



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

Vendredi

Petit Bêchet



Salade de Jeunes pousses et
Billes de chèvre



Sot l'y laisse aux Marrons
Pommes duchesses



Bûche du Chef

Clémentine

Papillote

Pour tous ceux qui ont été très sages cette année



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 2 au 8 novembre 2020

Lundi

Céleri Rémoulade
Pavé fromager
Petits pois & Carottes
Bournette du Vercors
Mousse au Chocolat

Mardi

MENU PAYS DE LOIRE

Potironnée
Boulettes Végétales
Mogettes à la Sauce Tomate
Sainte Maure de Touraine
Gâteau Nantais

Mercredi

Pamplemousse
Quenelles sauce forestière
Blettes en béchamel
Fromage Blanc Nature
Beignet à la Framboise

Jeudi

Salade Verte
Lasagnes
de légumes
Tomme de Yenne
Compote d'Anneyron

Vendredi

Salade de Pommes de terre
Œuf dur
Epinards béchamel (lait 38)
Yaourt Nature (01)
Raisin

Samedi

Crêpe au Fromage
Champignons à la crème
Gnocchis poêlés
Fromage
Fruit

Dimanche

Laitue
Choucroute
saucisse végétale
Fromage
Tarte au Citron

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



Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 9 au 15 novembre 2020

Lundi

*Betteraves **BIO***
*Boulettes végétales (26)
BIO*
*Pâtes de St Jean **BIO***
*Carré du Trièves **BIO***
*Compote **BIO***

Mardi

Salade de Chou Kouki
*Hachis parmentier
végétal*
Fromage Blanc Nature
Gâteau à la Châtaigne

Mercredi

Oeuf mayonnaise
Risotto
Navets au jus
Saint Agur
Eclair à la Vanille

Jeudi

Salade Vénitienne
Pavé fromager
Flan de Brocolis
Yaourt aux Fruits
*Pomme **BIO***

Vendredi

Salade Verte
Saucisse végétale
Cœur de Blé Forestier
Coulommiers
Crêpe au Chocolat

Samedi

Champignons à la Grecque
*Lasagnes
de Légumes*
Fromage
Fruit

Dimanche

Salade de Pommes de terre
Crêpe aux champignons
Fenouil Gratiné
Faisselle
Bavarois 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 16 au 22 novembre 2020

La Bréjaude est le pot
au feu du Limousin à
base de chou.

Lundi

Lentilles aux Petits Pois
Roulé au Fromage
Poêlée de légumes
Tomme du Châtelard
Fruit

Mardi

Carottes râpées
Poêlée de haricots rouges
Riz
*Yaourt Léoncel **BIO***
Kiwi de Saint Prim

Mercredi

Concombre à la Bulgare
Pavé végétal
Tagliatelles de St Jean
Brie
Ile Flottante

Jeudi

MENU DU PERIGORD

Salade d'Endives
Brejaude
Saucisse végétale
Cabecou
Gâteau aux Noisettes

Vendredi

Taboulé
Omelette
Gratin de Courge
Petit Suisse aux Fruits
Barre d'Ananas

Samedi

Poireau en vinaigrette
Polente
sauce tomate
Yaourt Nature & Miel
Fruit

Dimanche

Bâtonnet Mozzarella
Oufs brouillés
Carottes braisées
Fromage
Forêt Noire



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 23 au 29 novembre 2020

Lundi

Salade de Pâtes
Egrené végétal façon
blanquette
Haricots verts
Saint Marcellin
Gâteau au Yaourt du Chef

Mardi

Potage de Lentilles au cumin
Raviolis de Légumes BIO
sauce ciboulette & râpé
Fromage Blanc d'Auvergne
Pomme (Vallée du Rhône)

Mercredi

Betteraves
Pavé végétal
Petits pois au jus
Camembert
Orange

Jeudi

Salade Suisse
Omelette
Pommes dauphines
Brique du Vercors
Mousse au Chocolat

Vendredi

Pizza à la Mozzarella
Pot au feu végétal
et ses légumes
Yaourt aromatisé
Kiwi de Saint Prim

Samedi

Macédoine de légumes
Gâteau au fromage
Riz sauce tomate
Fromage
Poire au sirop

Dimanche

Salade de jeunes pousses
Gratin de **quenelles**
& petits légumes
Fromage
Crème à la Pistache



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 30 novembre au 6 décembre 2020

Lundi

Salade Napoli
Omelette nature
Epinards béchamel au lait
(38)
Petit Suisse Fruité
Poire de la Valloire

Mardi

Salade Coleslaw
Hachis parmentier
Végétal
Saint Félicien
Gâteau roulé

Mercredi

Salade de lentilles
Flan de légumes
Légumes à la Lyonnaise
Fromage Blanc de Plan
(38)
Madeleine

Jeudi

Falafels
Colombo de légumes
Purée de patate douce
Banane



MENU OUTRE MER



Vendredi

Betteraves
Quenelles sauce diéppoise
Riz
Yaourt de la Ferme des Iris
Tarte Normande aux
Pommes

Samedi

Artichaut
Poêlée de haricots rouges à
la sauce tomate
Risotto
Fromage
Fruit

Dimanche

Tarte aux légumes
Aiguillettes de blé
Gratin de Blettes
Fromage
Tartelette à l'Ananas



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 décembre 2020

Lundi

Soupe de Potimarron
 Pizza **BIO** au Fromage
 Crozets à l'ail
 Yaourt à l'abricot (42)
 Madeleine

Mardi

Chou Kouki
 Tartiflette végétale
 Œuf
 Fromage Blanc Nature
 Compote

Mercredi

Salade verte
 Pavé végétal
 Poêlée de légumes
 Camembert
 Tarte aux Poires
 Bourdaloue

Jeudi

Salade de haricots verts
 Cake au fromage
 Carottes braisées
 Tomme de Yenne
 Kiwi de la vallée du Rhône

Vendredi

Salade de Pâtes Napoli
 Quenelles sauce
 crème/tomate
 Brocolis sautés
 Bleu du Vercors
 Clémentine

Samedi

Salade verte
 Gratin de Poireaux
 à l'égrené végétal
 Fromage
 Gâteau de semoule

Dimanche

Flan de carottes au cumin
 Saucisse végétale
 Poêlée de Haricots Blancs
 Faisselle
 Bavarois aux Fruits Rouges



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

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

Lundi

Céleri Rémoulade
Spaghettis
aux lentilles corail
Yaourt aromatisé
Kiwi

Mardi

Salade de Pommes de terre
Pavé Fromagé
Haricots Verts
Saint Marcellin
Compote d'Anneyron

Mercredi

Macédoine
Lentilles en sauce
Purée de Pommes de terre
(07)
Petit Suisse Nature
Orange

Jeudi

Salade de Lentilles
Omelette
Epinards au lait (38)
Tomme du Châtelard
Pomme

Vendredi

Joyeuses

FÊTES *Petit Bêchet*

Jeunes pousses & chèvre
Egrené végétal aux marrons
Pommes Duchesses
Bûche, Clémentine & Papillote

Samedi

Tarte au Fromage
Endives à la béchamel
gratinée
Fromage
Fruit

Dimanche

Artichaut & macédoine
Haricots rouges poêlés
Pommes de terre sautées
Fromage
Tarte au Flan

Vendredi
Repas de Noël

*Pour tous ceux
qui ont été très
sages cette Année !*



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.

La Gazette de Guillette

DOUCEURS

REVUE DE PRESSE



REPORTAGE CHEZ UN DE NOS PARTENAIRES

La Maison Vernet créée en 1930 par Gaston Vernet, produit des Pommes de terres : Violine de Borée, Monalisa, Nazca, Manitou, Caesar, Manon **BIO**.

Elles composent nos gratins dauphinois, purée ou écrasé de pommes de terre du Chef !

ERROR: stackunderflow
OFFENDING COMMAND: `exch`

STACK:

`/_ct_na`