



**LE SABODET est un saucisson à cuire dans la pure tradition des Gônes !**



# MENU NOVEMBRE-DECEMBRE

**Du 25 novembre au 1<sup>er</sup> décembre 2019**

**Du 2 au 8 décembre 2019**

**Du 9 au 15 décembre 2019**

LUNDI

**Pizza au Fromage**  
**Sauté de Porc à la Dijonnaise**  
 Haricots verts persillés  
 Petit suisse nature  
**Pomme de la Vallée du Rhône**

Salade Coleslaw  
 Sauté de Poulet Basquaise  
 Semoule  
**Tomme de Yenne de l'Ain**  
 Liégeois au Chocolat



## MENU ALTERNATIF

**Potage de lentilles au Cumin**  
**Gratin de Crozets Forestier**  
**Yaourt nature**  
**Poire de la Vallée du Rhône**



MARDI

**MENU DU VERCORS**  
 Salade de jeunes pousses & Noix  
 Tourte de viande au bleu du Vercors  
 Gratin de Courge au lait du Vercors  
 Bournette du Vercors  
 Roulé à la Confiture du Vercors

Salade Vénitienne  
**Rôti de Porc au jus**  
 Poêlée de légumes  
 Petit suisse aux fruits  
**Kiwi de la Vallée du Rhône**

Macédoine de Légumes  
 Filet de Merlu sauce aux Agrumes  
 Beignet de Brocolis  
**Carré du Trièves**  
 Mousse au Chocolat

MERCREDI

Salade Marocaine  
**Steak haché de notre région**  
 Epinards à la Béchamel au **lait de Quincieux**  
 Yaourt aux fruits  
**Poire de la Vallée du Rhône**

Pamplemousse  
 Sauté de dinde au thym  
 Gratin de Courge  
 Camembert  
**Gâteau à la semoule**

Pizza à la Mozzarella  
 Cuisse de Poulet chasseur  
 Petits pois  
 Buchette  
**Pomme régionale**



JEUDI



Betteraves  
**Emincés de Bœuf** au jus  
 Riz Pilaf  
**Saint Marcellin**  
 Clémentine

**MENU FÊTE DES LUMIERES**  
**Salade verte & Gratons Lyonnais**  
**SABODET aux échalotes**  
**Pommes de terre vapeur**  
**Ile Flottante aux Pralines**

Salade de Chou Kouki  
 Fromage chaud façon Mont d'or  
 & **Pomme de terres**  
 Jambon Blanc  
**Gâteau du Chef**

VENDREDI

Endives & Emmental  
 Filet de colin sauce à l'oseille  
**Tagliatelles de Saint Jean**  
**Crème caramel de la laiterie du Mont Aiguille**



**Cake aux olives**  
 Poisson pané & Citron  
 Chou-fleur béchamel  
 au **lait de Quincieux**  
**Tomme du Chatelard**  
 Barre d'Ananas

Salade de blé provençale  
 Gardianne de Taureau  
 & Carottes persillées  
**Saint Marcellin**  
 Clémentine

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.



**C'est ICI**

**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.