



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



MENU NOVEMBRE-DECEMBRE

Du 25 novembre au 1^{er} 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 Sulfites, Lupin, Mollusques.