

Menus Du 28 septembre au 4 octobre 2020 Du 5 au 11 octobre 2020



Lundi

Salade Verte **BIO**
 Filet de Poulet (26) sauce suprême
 Jardinière de Légumes
 Gâteau aux Pommes du Chef



Carottes râpées
 Palette de Porc à la Moutarde
 Gratin Dauphinois **BIO**
 Gâteau de Savoie

Mardi

MENU ARDECHE - PILAT

Bombine **BIO**
 Gueuse
 Yaourt à la Châtaigne
 Pomme du Pilat



Fish & Chips de Colin
 & sa sauce
 Fromage Blanc aux Fruits
 Poire **BIO**

Jeudi

Salade Napoli
 Filet de Colin
 Haricots Verts **BIO**
 Flan Nappé au Caramel



MENU ALTERNATIF

Concombre
 Spaghettis
 Sauce aux lentilles corail
 Yaourt du Petit Léoncel **BIO**

Vendredi

Salade de Blé Provençale
 Cake au Fromage
 Chou-Fleur en Béchamel
 Raisin



Pizza au Fromage
 Sauté de Bœuf **BIO** en Civet
 Beignets de Brocolis
 Raisin

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



PARCS NATURELS REGIONAUX
Ardèche & Pilat
 Monts d'Ardèche
 Pilat

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 31 août au 6 septembre 2020 Du 7 au 13 septembre 2020



Lundi
J'adore les Bêtises surtout celles de Cambrai

<p>Tarte au Thon Escalope de Porc Grillée Ratatouille Raisin BIO</p>	<p>MENU BIO</p> <p>Taboulé BIO Gardiane de Bœuf BIO Carottes BIO Yaourt du Léoncel (26) BIO</p>
---	--

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

Mardi

<p>MENU DE RENTREE</p> <p>Salade BIO Lasagnes à la Bolognaise Gâteau du Chef</p> 	<p>Melon Filet de Merlu au Curry Pommes Noisettes Brique du Vercors BIO</p>
--	--



Jeudi

<p>Taboulé Steak haché  au jus Gratin de Brocolis BIO Prune</p>	<p>MENU DU NORD DE LA FRANCE</p> <p>Salade BIO au Lard Cacasse à Cul Nu Prune</p>
---	---

PARCS NATURELS REGIONAUX du Nord de la France
L'avesnois
Les Caps et Marais d'Opale
Les Ardennes
Scarpe Escaut




Vendredi

<p>Salade Tomate & Mozzarella Blanquette de Colin Armoricaïne Riz Créole Compote BIO</p>	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>Pizza Gratin de Courgettes BIO aux Ravioles de St Jean Cake du Chef Pommes & Noix</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 Sulfites, Lupin, Mollusques.

Menus

Du 14 au 20 septembre 2020

Du 21 au 29 septembre 2020



Lundi

Boulettes de Bœuf (38)
Riz Niçois
Carré du Trièves BIO
Prune

Salade Coleslaw
Sauté de Porc Forestier BIO
Pommes Dauphines
Ile Flottante

Mardi

Radis & Beurre
Sauté de Dinde Printanier
Haricots Verts BIO
Gâteau du Chef au Chocolat

Salade de Pâtes Napoli
Quenelles sauce Nantua
Flan de Brocolis BIO
Banane

MENU ALTERNATIF

Jeudi

Salade de Tomates
Couscous de Légumes
Yaourt à la Fraîse (42)

Crêpe au Fromage
Haut de Cuisse de Poulet (26)
Ratatouille
Poire de la Valloire (26) BIO

MENU ALTERNATIF

Vendredi

Salade de Pommes de Terre
Filet de Colin Meunière
Epinard BIO
en Béchamel au lait de Quincieu
Barre d'Ananas

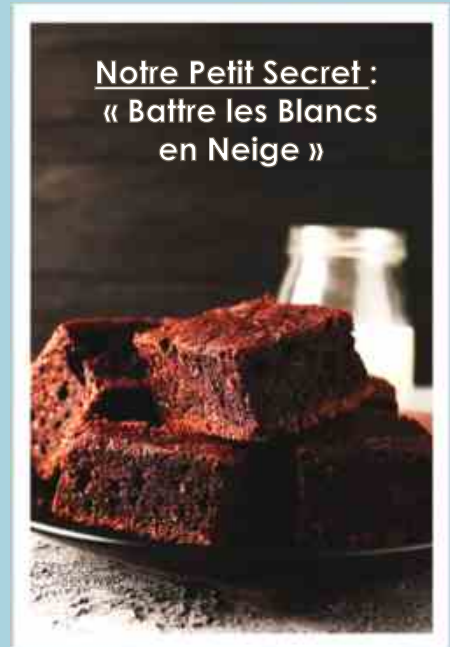
Concombre
Sauté de Veau Marengo
Penne & Fromage râpé
Yaourt BIO



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

INGREDIENTS du Gâteau au Chocolat du Chef :
 3 œufs
 1 yaourt
 100 g de sucre
 150 g de farine
 100g de beurre
 1 sachet de levure
 1 tablette de chocolat



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 12 au 18 octobre 2020



MENU ALTERNATIF

Lundi
 Croziflette
 Tomme des Alpes **BIO**
 Compote de Pomme d'Anneyron



Ravioles de Saint Jean au Comté du Jura



Mardi
 Cake au Comté
 Poulet Comtois
 Carottes **BIO** Persillées
 Yaourt de la Ferme des Iris



Jeudi
 Salade Verte & Noix
 Saucisse de Morteau
 Gratin Dauphinois
 Saint Marcellin **BIO**



PARCS NATURELS REGIONAUX
 du Jura aux Alpes
 Haut Jura
 Massif des Bauges
 Chartreuse
 Vercors

Vendredi
 Salade d'Endives & Comté
 Emincé de volaille aux Noix
 Gratin de Courgettes **BIO**-Ravioles
 Gâteau aux Noix



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.