



	Du 6 au 12 Novembre	Du 13 au 19 Novembre	Du 20 au 26 Novembre	Du 27 Novembre au 3 Décembre
LUNDI	<p>Salade Paysanne Lasagne Petit suisse sucré <i>Poire de la Vallée du Rhône</i></p>	<p>MENU ALTERNATIF Velouté Dubarry Spaghettis Bolognaise aux lentilles Corail <i>Tomme du Chatelard (38)</i> <i>Pomme « locale »</i></p>	<p>Jambon blanc et cornichons (jambon de volaille) <i>Mini roulé au fromage</i> Flan de potiron Petit Suisse nature Mousse au chocolat</p>	<p>Macédoine de légumes Boulette de volaille KEFTA <i>Fettuccines de Saint Jean</i> et fromage râpé <i>Buche crémeuse du Mézenc</i> (07) Orange</p>
MARDI	<p>MENU BIO Salade de Betteraves Bio Egrené de Bœuf bio sauce Tomate Tortis Bio <i>Carré du Triève Bio</i> Pomme Bio</p>	<p>Salade Grenobloise Palette de porc sauce tomate (Rôti volaille sce tomate) Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive «Maison » Fromage blanc nature Crème dessert vanille</p>	<p>Velouté courgette basilic Croquette de poisson <i>Chou-fleur et Brocolis</i> <i>Béchamel au lait du GAEC</i> <i>de Quincieu</i> Coulommiers Gâteau « Maison » à la Châtaigne</p>	<p>MENU MONTAGNARD Salade verte et maïs Tartiflette Et sa charcuterie <i>Compote de Pomme</i> <i>d'Anneyron (26)</i> Biscuit</p>
JEUDI	<p>Carottes râpées Sauté de porc à l'estragon (Pilon de poulet grillé) Poêlée de légumes aux ravioles de Saint Jean Fromage blanc et miel au citron <i>de la Miellerie de Bren (26)</i> Madeleine</p>	<p>Salade Coleslow Blanquette de volaille Semoule et ses petits légumes Yaourt nature Salade d'agrumes</p>	<p>Salade Vénitienne Emincé de porc sauce moutarde et miel (émincé volaille sce moutarde et miel) Duo de carottes jaunes et oranges Yaourt nature Banane</p>	<p>Salade d'endives aux noix Emincé de Bœuf à la Mexicaine Et son Riz Yaourt nature la laiterie Collet (42) Fruits secs</p>
 VENDREDI	<p>Salade de perles aux légumes Blanquette de poisson Jardinière de légumes Coulommiers <i>Crème dessert caramel au</i> <i>beurre salé de la laiterie</i> <i>Collet (42)</i></p>	<p>Macédoine vinaigrette Moules Marinières Riz Créole <i>Saint Marcellin</i> Barre Ananas</p>	<p>MENU A THEME Carottes et Radis à la croque fromage blanc ciboulette Sauté de Bœuf de Garrigues Pomme de terre vapeur <i>Tomme de La Limone aux</i> <i>herbes</i> Soupe fraise framboise basilic</p>	<p>Salade de quinoa au pesto Petit Colin sauce citron <i>Epinard Béchamel au lait du</i> <i>GAEC de Quincieu</i> <i>Tomme des Essarts (38)</i> Clémentine</p>