



	Du 24 Septembre au 28 Septembre 2018	Du 1 ^{er} Octobre au 5 Octobre 2018	Du 8 Octobre au 12 Octobre 2018 SEMAINE DU GOUT ET DES COULEURS	Du 15 Octobre au 19 Octobre 2018
LUNDI	Salade de blé provençale Quenelles de brochet sauce Mornay Courgettes persillées Petit suisse nature Pomme 🍏	Macédoine Moules marinières Riz créole Petit suisse nature Raisins	<u>Menu Rose</u> Radis croc'sel Jambon grillé (Spc : Jambon de dinde) Purée de pommes de terre et betteraves Yaourt de la laiterie collet à la fraise Meringue Rose	<u>Menu Grecque</u> 🇬🇷 Tomates fêta concombre Moussaka Yaourt à la Grecque Miel
MARDI	<u>Menu Polonais</u> 🇵🇱 Salade de chou rouge Goulache polonais Pommes de terre vapeur Fromage Gâteau pommes aux raisins secs	Céleri rémoulade Rôti de porc au thym (Spc : Rôti de volaille au thym) Jardinière de légumes <u>Carré du Trièves</u> Cookies	<u>Menu Orange</u> Soupe froide aux 4 légumes Sauté de poulet sauce safran Flan aux carottes Mimolette Cake à la citrouille	Crêpe au fromage Haut de cuisse de poulet rôti Choux fleurs persillés BIO Fromage blanc aux fruits Banane 🍌
JEUDI	<u>Menu BIO</u> Salade de tomates BIO 🍅 Tagliatelles Bio à la carbonara (Spc : Sauce bolognaise) Fromage BIO Compote BIO	Taboulé Sauté de bœuf sauce tomate Carottes sautées Faisselle Pomme 🍏	<u>Menu Marron</u> Feuilles de chênes Sauté de bœuf au jus Riz sauvage Yaourt à la châtaigne de la Loire Spéculoos	Salade verte Escalope de porc grillée aux herbes (Spc : Escalope de dinde) Gratin de Crozet « locaux Yaourt nature Compote
 VENDREDI	Salade de pommes de terre rosa Sauté de poulet aux noix Haricots verts persillés Fromage blanc Nectarine 🍑	<u>Menu Alternatif</u> Salade Grenobloise Spaghetti sauce corail & Fromage râpé Petit suisse nature Cake à la poire	<u>Menu Jaune</u> Salade endives Escalope de dinde sauce au curry Pomme noisette Fromage blanc vanille Ananas barre	<u>Menu Automne</u> 🍁 Velouté de champignons Poulet sauce marron Flan de potiron Saint Paulin Raisins

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: Gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements.
(Entre parenthèses : plats sans porc)
Produits locaux