



Du 23 au 29 septembre 2019

Du 30 septembre  
au 6 octobre 2019

Du 7 au 13 octobre 2019  
**NOTRE REGION A DU TALENT**

LUNDI



**MENU BIO**  
Pâteque BIO  
Sauté de Poulet BIO sauce suprême  
Petits pois et oignons BIO  
Yaourt de laiterie Collet BIO  
Gâteau maison BIO



Carottes râpées  
Saucisse du Nord Isère  
Gratin Dauphinois  
Coulommiers  
Compote de pommes d'Anneyron

HAUTES  
ALPES

Terrine des Hautes Alpes  
Gratin aux oreilles d'Anes  
Tomme de Saint Luce  
Pomme des Hautes Alpes

MARDI



Salade aux 5 légumes  
Machis Parmentier de Canard  
Carré du Trièves  
Prune

**MENU ALTERNATIF**  
Salade de chou kouki  
Pané de blé tomate & mozzarella  
Courgettes à la sauce tomate  
Tomme blanche des Monts  
d'Auvergne  
Riz au lait

SAVOIE

Salade verte  
Tartiflette et Charcuterie  
Gâteau de Savoie du Chef  
et sa crème anglaise

JEUDI

Salade Verte  
Filet de Colin sauce Citron  
Riz safrané  
Petit Suisse nature  
Flan nappé au caramel

Taboulé  
Poisson pané  
Haricots verts persillés  
Yaourt de chez Collet aux Abricots  
Prune

RHÔNE

Salade de Pommes de terre &  
ciboulette  
Saucisson lyonnais et cervelle des  
Canuts  
Cardons au jus  
Gâteau à la Praline

VENDREDI

Salade de Blé  
Sauté de Bœuf au Paprika  
Brocolis à la béchamel  
Brique du Vercors  
Raisin

Pizza au fromage  
Bœuf Bourguignon de notre région  
Beignets de chou-fleur  
Tomme de Domessin  
Nectarine

DRÔME-  
ARDECHE

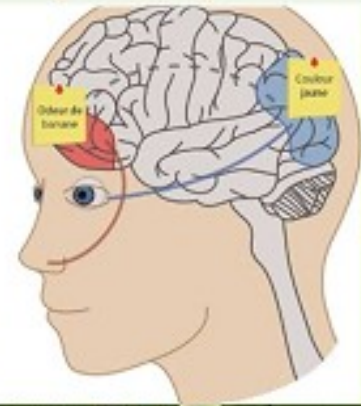
Salade verte & Caillette  
Sauté de volaille de la Drôme  
Ravioles à la crème  
Picodon  
Compote d'Anneyron

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.



Nos viandes de porc, 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.

Il faut **oser découvrir** pour que ton cerveau enregistre de nouvelles saveurs (salé, sucré, amer ou acide...), Plus tu goûtes, plus tu **enrichies ta mémoire du goût** !  
Commençons par les produits de notre terroir...



**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.