

MENUS DU 5 NOVEMBRE AU 11 NOVEMBRE

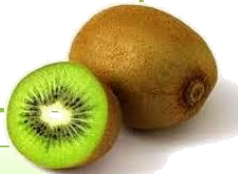


LUNDI

Salade marocaine
 Sauté de poulet chasseur
 Purée de carottes du chef

Yaourt 'local' nature

Kiwi



MARDI

Salade verte

Choucroute garnie
 (Spc : Choucroute de poisson)



Verchicors

Crème dessert au chocolat

JEUDI

Chou kouki
 Emincés de boeuf au paprika
 Coquillettes
 Yaourt nature

Compote de poire d'Anneyron



VENDREDI

MENU SUEDOIS

Carottes râpées
 Cubes de saumon sauce aneth
 Pommes de terre grenaille
 Petit suisse nature
 Tarte pomme Rhubarbe



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

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, 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