



	Du 4 au 10 Décembre 2017	Du 11 au 17 Décembre	Du 18 au 24 Décembre
LUNDI	 Soupe de Vermicelles Sauté de Bœuf aux olives Carottes à la Paysanne Buchette au lait mélangé Pomme	Salade Bressane Pizza Haricots verts sautés <i>Yaourt à la Châtaigne de la</i> <i>laiterie Collet (42)</i> Clémentine	Salade Napoli Œufs Brouillés Poêlée de Ratatouille Yaourt nature <i>Kiwi de la Ferme Massit à</i> <i>Moirans (38)</i>
MARDI	Salade Thonaise  Haut de cuisse de poulet sauce suprême Gratin de courge Petit Suisse nature <i>Lunette à la confiture de chez</i> <i>Jacquemard à Romans (26)</i>	Carottes râpées  <i>Saucisse du Nord Isère</i> (Merguez au jus) Lentilles à la Dijonnaise <i>Tomme de la Limone</i> Compote	Salade de lentilles  Aiguillettes de poulet marinées au citron Et ses légumes à tajine <i>Brique du Vercors</i> Banane
MERCREDI	Salade Risoni  Cordon bleu Brocolis Persillés Yaourt aux fruits Clémentine	Tarte aux poireaux  Paupiette de volaille au jus Gratin de courgettes aux <i>ravioles de Saint Jean</i> Petit Suisse nature Banane	Salade Marco Polo  Palette de porc au jus (escalope de volaille au jus) Flan de Brocolis Fromage blanc aux fruits <i>Compote de poire d'Anneyron</i>
JEUDI	Pamplemousse Blanquette de colin Riz Niçois <i>Tomme des Monts d'Auvergne</i> Cookies aux pépites de chocolat	MENU ALTERNATIF Houmous pois chiches et Betteraves « Maison » et Blinis <i>Cappelletis ricotta épinard de</i> <i>chez Saint Jean sauce crème</i> Carré du Triève <i>Poire de la Vallée du Rhône</i>	Salade d'endives aux noix Petit Colin sauce safranée Poêlée de haricots verts et ses pommes sautées <i>Saint Marcellin</i> Cocktail de fruits
VENDREDI	MENU FETE DES LUMIERES Salade de jeunes pousses et dès de fromage  Saucisson à cuire du Nord Isère (Pilon de poulet rôti) Pomme de terre vapeur Fromage cervelle des Canuts <i>Compote D'Anneyron (26)</i>	Salade de Chou-rouge  Sauté de Bœuf de Rhône- Alpes aux herbes Purée de pomme de terre « maison » Yaourt nature Crème dessert vanille	MENU DE NOEL Champagne pour enfant « Le Petit Bechet » (La Terrasse 38) Salade de jeunes pousses et cocktail de crevettes Suprême de volaille sauce miel et citron Gratin Dauphinois aux Cèpes Macarons Clémentines et Papillotes

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,
Produits ou mets de
saison.

Nouveautés



Volaille d'Origine
Française

Porc d'origine Rhône-
Alpes



Viande de Bœuf
d'origine Française



Veau ou Bœuf de
Rhône-Alpes

