



RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du 6 Novembre au 3 Décembre 2017



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



Bon appétit

Produits locaux, Produits ou mets de saison,



	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>Fettucines de Saint Jean et fromage râpé</i> <i>Buche crémeuse du Mézenc (07)</i> 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 Béchamel au lait du GAEC 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 d'Anneyron (26)</i> Biscuit</p>
MERCREDI	<p>Salade de pomme de terre ciboulette Escalope Viennoise <i>Brocolis Béchamel au lait du GAEC de Quincieu</i> Yaourt aux fruits Flan nappé caramel Carottes râpées</p>	<p>Crêpe au fromage Steak haché au jus Salsifis gratinés <i>Tomme des Essarts(38)</i> Liégeois chocolat</p>	<p>Salade Niçoise <i>Tagliatelles « fraîches » de Saint Jean à la Carbonara et Fromage râpé</i> (Tagliatelle Bolognaise) Fromage blanc nature <i>Poire de la Vallée du Rhône</i></p>	<p>Céleri vinaigrette <i>Rôti de porc de Rhône-Alpes au thym</i> (rôti volaille au thym) Petit pois au jus <i>Tomme de Chèvre du GAEC de Baraton (26)</i> Crème dessert Pistache</p>
JEUDI	<p>Sauté de porc à l'estragon (Pilon de poulet grillé) <i>Poêlée de légumes aux ravioles de Saint Jean</i> Fromage blanc et miel au citron de la <i>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 <i>Emincé de Bœuf à la Mexicaine Et son Riz</i> 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 beurre salé de la laiterie 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 sauce fromage blanc ciboulette Sauté de Bœuf de Garrigues Pomme de terre vapeur <i>Tomme de La Limone aux herbes</i> Soupe fraise framboise basilic</p>	<p>Salade de quinoa au pesto Petit Colin sauce citron <i>Epinard Béchamel au lait du GAEC de Quincieu</i> <i>Tomme des Essarts (38)</i> Clémentine</p>