

	Du 3 Septembre au 7 Septembre 2018	Du 10 Septembre au 14 Septembre 2018	Du 17 Septembre au 21 Septembre 2018
LUNDI 	<u>Menu rentrée</u> Apéritif de la rentrée Carottes râpées Sauté de poulet sauce provençale Pommes noisette Picodon Mousse au chocolat	Betteraves vinaigrette Daube de bœuf bio Cœur de blé <i>Saint Marcellin</i> Pêche 	Melon  Filet merlu sauce curry Riz <i>Bournette du Vercors</i> Dessert local caramel
MARDI	Melon  Steak haché au jus Haricots verts sautés Yaourt nature Cocktail de fruit	Salade vénitienne Saucisse de Toulouse (Spc : Saucisse de volaille) Epinards béchamel au <i>lait de Quincieux</i> <i>Yaourt de la laiterie collet</i> Abricots	Salade de pommes de terre Sauté de porc au romarin (Spc : sauté de dinde au romarin) Choux fleurs béchamel Yaourt nature Raisin blanc
Mercredi	Taboulé Rôti de volaille Gratin de brocolis Tomme des Essarts Nectarine	Céleri rémoulade Palette de porc dijonnaise (Spc : Steak haché sauce tomate) Lentilles au jus Verchicors Crème dessert	Salade verte + croustons Lasagnes Buchette au lait mélangé Eclair au chocolat
JEUDI	Salade de tomates mozzarella Blanquette de colin Riz aux petits légumes Fromage blanc <i>Compote d'Anneyron</i>	Friand Omelette au fromage Ratatouille Petit suisse nature Roulé à la framboise	<u>Menu alternatif</u>  Salade de lentilles carottes & cubes de maïs Demies lunes aux légumes du soleil sauce ciboulette Fromage blanc Compote
VENDREDI	Tarte au thon Escalope de porc grillée (Spc : escalope de dinde au jus) Poêlée de légumes Camembert bio Prune 	<u>Menu anglais</u>  Salade verte Fish and chips Sauce au fromage blanc Apple pie Maison	Roulé au fromage Emincés volaille sauce moutarde à l'ancienne Carottes et petits pois persillés <i>Bleu de Sassenage</i> Pêche 



Cette année nous allons vous faire découvrir un nouveau thème à travers nos menus :

Les pays européens ! 

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

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.