

Menus

Du 31 août au 6 septembre 2020 Du 7 au 13 septembre 2020



Lundi

J'adore les Bêtises surtout celles de Cambrai

Tarte au Thon
Escalope de Porc Grillée
Ratatouille
Petit Suisse aux Fruits
Raisin

MENU BIO

Taboulé **BIO**
Gardiane de Bœuf **BIO**
Carottes **BIO**
Yaourt du Léoncel (26) **BIO**
Pomme Vallée du Rhône **BIO**

La Cacasse à Cul Nu est le plat du pauvre des Ardennes à base de Pommes de terre, Oignons et Lard Fumé

Mardi

MENU DE RENTREE



Salade Suisse
Lasagnes à la Bolognaise
Somme du Châtelard
Gâteau du Chef

Melon
Filet de Merlu au Curry
Pommes Noisettes
Brique du Vercors
Crème à la Vanille



PARCS NATURELS REGIONAUX du Nord de la France

L'avesnois
Les Caps et Marais d'Opale
Les Ardennes
Scarpe Escaut



Jeudi

Taboulé
Steak haché  au jus
Gratin de Brocolis
Yaourt aux Fruits de chez Collet
Prune

MENU DU NORD DE LA FRANCE

Salade au Lard
Cacasse à Cul Nu
Chaource de l'Aube 
Prune

Vendredi

Salade Tomate & Mozzarella
Blanquette de Colin Armoricaïne
Riz Créole
Saint Marcellin 
Compote

MENU ALTERNATIF

Pizza
Gratin de Courgettes
aux Ravioles de St Jean
Petit Suisse aux Fruits
Cake du Chef Pommes & Noix 

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

LEXIQUE : Nos viandes de porc, de bœuf, 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.

Menu Alternatif : je remplace les protéines animales (viandes + poissons) par les protéines végétales

« Du Chef » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier



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.



Menus

Du 14 au 20 septembre 2020

Du 21 au 29 septembre 2020



Lundi

Céleri Rémoulade
Boulettes de Bœuf (38)
Riz Niçois
Carré du Trièves
Prune



Salade Coleslaw
Sauté de Porc Forestier
Pommes Dauphines
Bournette du Vercors (38)
Ile Flottante

Mardi

Radis & Beurre
Sauté de Dinde Printanier
Haricots Verts
Fromage Blanc Nature
Gâteau du Chef au Chocolat

MENU ALTERNATIF

Salade de Pâtes Napoli
Cuenelles sauce Nantua
Flan de Brocolis
Petit Suisse Nature
Banane



Jeudi

MENU ALTERNATIF

Salade de Tomates
Couscous
de Légumes
Yaourt à la Fraise (42)
Madeleine



Crêpe au Fromage
Haut de Cuisse de Poulet (26)
Ratatouille
Coulommiers
Poire de la Valloire (26)



Vendredi

Salade de Pommes de Terre
Filet de Colin Meunière
Epinard Béchamel au lait Quincieu
Gruyère des Montagnes (38)
Barre d'Ananas

Concombre
Sauté de Veau Marengo
Penne & Fromage râpé
Yaourt **BIO**
Salade de Fruits

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

LEXIQUE : Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet et de dinde sont d'origine Française.

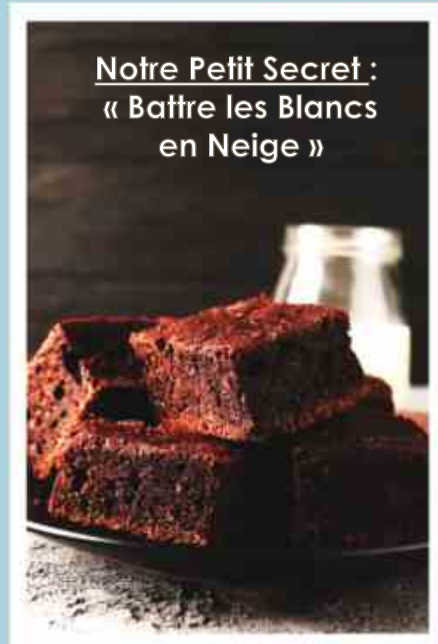
Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron

Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.

Menu Alternatif : je remplace les protéines animales (viandes + poissons) par les protéines végétales

« Du Chef » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier

INGREDIENTS du Gâteau au Chocolat du Chef :
3 œufs
1 yaourt
100 g de sucre
150 g de farine
100g de beurre
1 sachet de levure
1 tablette de chocolat



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.

Menus

Du 28 septembre au 4 octobre 2020

Du 5 au 11 octobre 2020



Lundi

Salade Verte
Filet de Poulet (26) sauce suprême
 Jardinière de Légumes
 Tomme d'Auvergne
 Gâteau aux Pommes du Chef



Carottes râpées
 Palette de Porc à la Moutarde
Gratin Dauphinois
Saint Marcellin (38)
 Gâteau de Savoie

MENU ARDECHE - PILAT

Mardi

Céleri Rémoulade
 Bombine
 Gueuse
 Yaourt à la Châtaigne
 Pomme du Pilat



Salade de Jeunes Pousses
 Fish & Chips de Colin
 & sa sauce
 Fromage Blanc aux Fruits
 Poire de la Vallée du Rhône

Jeudi

Salade Napoli
 Filet de Colin
 Haricots Verts
 Buchette
 Flan Nappé au Caramel



MENU ALTERNATIF

Concombre
 Spaghettis
 Sauce aux lentilles corail
Yaourt du Petit Léoncel BIO
 Lunette de Romans sur Isère

Vendredi

Salade de Blé Provençale
Cake au Fromage
 Chou-Fleur en Béchamel
 Petit Suisse aux Fruits
 Raisin



Pizza au Fromage
 Sauté de Bœuf en Civet
 Beignets de Brocolis
Bleu d'Auvergne
 Raisin



La Bombine est une spécialité culinaire d'Ardèche à base de Pommes de terre.
 La Gueuse est une saucisse.



PARCS NATURELS REGIONAUX
Ardèche & Pilat
 Monts d'Ardèche
 Pilat



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

LEXIQUE : Nos viandes de porc, de bœuf, 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.

Menu Alternatif : je remplace les protéines animales (viandes + poissons) par les protéines végétales

« Du Chef » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier

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.

Menus du 12 au 18 octobre 2020



MENU ALTERNATIF



Lundi
 Carottes râpées
 Croziflette
 Tomme des Alpes
 Compote de Pomme d'Anneyron



Ravioles de Saint Jean au Comté du Jura



Mardi
 Cake au Comté
 Poulet Comtois
 Carottes Persillées
 Yaourt de la Ferme des Iris
 Pommes des Alpes



Jeudi
 Salade Verte & Noix
 Saucisse de Morteau
 Gratin Dauphinois
 Saint Marcellin
 Poire de la Valloire



PARCS NATURELS REGIONAUX
 du Jura aux Alpes
 Haut Jura
 Massif des Bauges
 Chartreuse
 Vercors



Vendredi
 Salade d'Endives & Comté
 Emincé de volaille aux Noix
 Gratin de Courgettes aux Ravioles
 Fromage Blanc du GAEC des Essarts
 Gâteau aux Noix



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

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.