



Menus des Vacances de Toussaint 2017



C'est les vacances !!!



Menu du 23 au 29 Octobre 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade Vénitienne	Salade Caraïbes	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette	Salade Grenobloise
<i>Saucisse du Nord Isère</i> (spc : merguez au jus)	<i>Sauté de Bœuf aux olives</i>	Filet de poisson meunière et citron	Paupiette de volaille au jus	Sauté de porc au thym (spc : sauté de dinde au thym)
Haricots verts sautés	Purée de pomme de terre	Epinard Béchamel	Gratin de macaronis	Carottes à la paysanne
Fromage blanc aux fruits	Gouda	Yaourt nature	<i>Saint Marcellin</i>	Petit Suisse nature
Pomme	Liégeois Vanille	Raisins	Fruit	Eclair au chocolat

Menu du 30 Octobre au 5 Novembre 2017

Lundi	Menu Halloween	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade Napoli	Soupe de Sorcière	FERIE	Celeri rémoulade	<i>Mini roulé au fromage</i>
Cuisse de poulet Rôti	Légumes Surprises		Rôti de volaille au romarin	Steak haché sauce au poivre
Beignet de chou-fleur	Fromage blanc au coulis de fruits rouges		Petits pois carottes au jus	Gratin de courges fraîches
Coulommier	Dessert Mystère		Fromage	Yaourt nature
Fruit			Gauffre	Banane

Nos produits du terroir (issus de productions locales) sont proposés au moins deux fois par mois



Bœuf né, élevé et abattu en Rhone Alpes



Bœuf, né, élevé et abattu en France



Volaille née, élevée et abattue en France



Porc né, élevé et abattu en Rhone Alpes

Produit issu de l'agriculture biologique

