



## Menus des Vacances de Toussaint 2017



*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



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 (spc : merguez au jus)</i> 	<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	<b>Soupe de Sorcière</b>	<b>FERIE</b>	Celeri rémoulade	<i>Mini roulé au fromage</i>
Cuisse de poulet Rôti 	<b>Légumes Surprises</b>		Rôti de volaille au romarin 	Steak haché sauce au poivre 
Beignet de chou-fleur			Petits pois carottes au jus	Gratin de courges fraîches
Coulommier	<b>Fromage blanc au coulis de fruits rouges</b>		Fromage	Yaourt nature
Fruit	<b>Dessert Mystère</b>		Gauffre	Banane

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements.