



# MENUS DU 05 au 09 NOVEMBRE 2018

		lundi 5 novembre 2018	mardi 6 novembre 2018	mercredi 7 novembre 2018	jeudi 8 novembre 2018	vendredi 9 novembre 2018
GRANDS	Entrée	Taboulé	Poireaux vinaigrette	Salade de pâtes	Pomelos	Salade de pommes de terre
	Plat principal	Boeuf bourguignon	Poisson sauce curry	Sauté de porc au jus	Pois chiches à la tomate	Paupiette de veau sauce champignons
		Omelette au fromage		Nuggets de blé		Steak du fromager
	Accompagnement	Carottes vichy	Riz créole	Brocolis en gratin	Céréales gourmandes	Haricots verts persillés
	Dessert	Brie	 Bio Fromage blanc nature	Camembert	Yaourt nature	Tomme de Savoie Et son pain Bio 
	Goûter (composante laitière)	Ananas au sirop	Fruits de saison	Compote de pomme/banane	Fruits de saison	Flan au chocolat

		lundi 5 novembre 2018	mardi 6 novembre 2018	mercredi 7 novembre 2018	jeudi 8 novembre 2018	vendredi 9 novembre 2018
BEBES	Purée	Purée de carottes et de pommes de terre	Purée de haricots et de pommes de terre	Purée de courge et de pommes de terre	Purée de chou-fleur et de pommes de terre	Purée de courgettes et de pommes de terre
	Plat protidique	Boeuf nature	Poisson nature	Volaille nature		Steak haché de veau nature
	Laitage	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruits	Dessert de fruits	Dessert de fruits	Dessert de fruits	Dessert de fruits
	Goûter (composante laitière)	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier



Produits d'origine Biologique



Viande bovine française

*Les sauces des entrées sont élaborées sur place*



# MENUS DU 12 au 16 NOVEMBRE 2018

		lundi 12 novembre 2018	mardi 13 novembre 2018	mercredi 14 novembre 2018	jeudi 15 novembre 2018	vendredi 16 novembre 2018
GRANDS	Entrée	Radis beurre	Pomelos	Crozets en salade	Macédoine de légumes	Asperges vinaigrette
	Plat principal	Sauté de porc à la moutarde	Filet de poisson à la crème	Rôti de bœuf au jus	 Quinoa	Omelette à l'Espagnole et pommes de terre
		Oeufs durs sauce mornay		Falafels aux pois chiches		
	Accompagnement	Chou-fleur et Pommes de terre persillés	Coeur de blé	Salsifis persillés	Courgettes à la provençale	Epinards à la béchamel
	Dessert	Brique du Vercors et son pain au maïs	Yaourt nature	Saint Paulin	Fromage blanc aux fruits	 Bio Yaourt nature
Goûter (composante laitière)	Fruits de saison	Kiwis et pommes	Flan nappé caramel	Compote pomme/banane	Fruits de saison	

		lundi 12 novembre 2018	mardi 13 novembre 2018	mercredi 14 novembre 2018	jeudi 15 novembre 2018	vendredi 16 novembre 2018
BEBES	Purée	Purée de brocolis et de pommes de terre	Purée d'artichauts et de pommes de terre	Purée de carottes et de pommes de terre	Purée de poireaux et de pommes de terre	Purée de céleri et de pommes de terre
	Plat protidique	Oeuf dur	Poisson nature	 Boeuf nature		Omelette nature
	Laitage	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruits	Dessert de fruits	Dessert de fruits	Dessert de fruits	Dessert de fruits
	Goûter (composante laitière)	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier



Produits d'origine Biologique



Viande bovine française

Les sauces des entrées sont élaborées sur place



# MENUS DU 19 au 23 NOVEMBRE 2018

		lundi 19 novembre 2018	mardi 20 novembre 2018	mercredi 21 novembre 2018	jeudi 22 novembre 2018	vendredi 23 novembre 2018
GRANDS	Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Salade de riz	Salade d'endives	Coeur de palmier vinaigrette	Taboulé à l'orientale
	Plat principal	Blanquette de volaille	Filet de poisson sauce tomate	Rôti de porc au jus	Fèves à la tomate	Filet de poisson meunière
		Omelette nature		Quenelles sauce crème		
	Accompagnement	Semoule à l'huile d'olives	 Haricots verts persillés	Choux de Bruxelles et pommes de terre au jus	 Bio Petit Epeautre	Légumes ratatouille
	Dessert	Yaourt nature	Six de Savoie	Yaourt nature	Petit suisse nature	Tomme de Yenne et son pain de campagne
	Goûter (composante laitière)	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Crème dessert à la vanille

		lundi 19 novembre 2018	mardi 20 novembre 2018	mercredi 21 novembre 2018	jeudi 22 novembre 2018	vendredi 23 novembre 2018
BEBES	Purée	Purée de carottes et de pommes de terre	Purée de haricots et de pommes de terre	Purée de courge et de pommes de terre	Purée de choux fleurs et de pommes de terre	Purée de courgettes et de pommes de terre
	Plat protidique	Volaille nature	Poisson nature	Dinde nature		Poisson nature
	Laitage	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruits	Dessert de fruits	Dessert de fruits	Dessert de fruits	Dessert de fruits
	Goûter (composante laitière)	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier



Produits d'origine Biologique



Viande bovine française

Les sauces des entrées sont élaborées sur place



# MENUS DU 26 au 30 NOVEMBRE 2018

		lundi 26 novembre 2018	mardi 27 novembre 2018	mercredi 28 novembre 2018	jeudi 29 novembre 2018	vendredi 30 novembre 2018
GRANDS	Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pommes de terre	Betteraves en salade	Asperges vinaigrette	Taboulé au citron
	Plat principal	Emincé d'agneau aux herbes	Filet de poisson sauce beurre blanc	Emincé de volaille au jus	 Bio Semoule	Cubes de saumon à la crème
		Oeufs brouillés à la crème		Omelette nature		
	Accompagnement	Riz pilaf	Gratin de courges	Purée de pommes de terre	Légumes à l'orientales	Chou et carottes
	Dessert	Fromage blanc nature	Bleu du Vercors et son pain aux céréales	Yaourt nature au lait entier	Emmental	Yaourt nature
	Goûter (composante laitière)	Compote de pêches	Fruits de saison	Poires au sirop	Fruits de saison	Fruits de saison

		lundi 26 novembre 2018	mardi 27 novembre 2018	mercredi 28 novembre 2018	jeudi 29 novembre 2018	vendredi 30 novembre 2018
BEBES	Purée	Purée de brocolis et de pommes de terre	Purée de carottes et de pommes de terre	Purée d'épinards et de pommes de terre	Purée de courges et de pommes de terre	Purée de céleri et de pommes de terre
	Plat protidique	Agneau nature	Poisson nature	Volaille nature		Saumon nature
	Laitage	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruits	Dessert de fruits	Dessert de fruits	Dessert de fruits	Dessert de fruits
	Goûter (composante laitière)	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier



Produits d'origine Biologique



Viande bovine française

Les sauces des entrées sont élaborées sur place