



	Du 6 au 12 Novembre	Du 13 au 19 Novembre	Du 20 au 26 Novembre	Du 27 Novembre au 3 Décembre
<b>LUNDI</b>	Salade Paysanne  Lasagne Petit suisse sucré <i>Poire de la Vallée du Rhône</i>	<b>MENU ALTERNATIF</b> Velouté Dubarry Spaghettis Bolognaise aux lentilles Corail <i>Tomme du Chatelard (38)</i> <i>Pomme « locale »</i>	 Jambon blanc et cornichons (jambon de volaille) <i>Mini roulé au fromage</i> Flan de potiron Petit Suisse nature Mousse au chocolat	Macédoine de légumes  Boulette de volaille KEFTA <i>Fettuccines de Saint Jean</i> et fromage râpé <i>Buche crémeuse du Mézenc</i> (07) Orange
<b>MARDI</b>	<b>MENU BIO</b> Salade de Betteraves Bio   Egrené de Bœuf bio sauce Tomate Tortis Bio <i>Carré du Triève Bio</i> Pomme Bio	 Salade Grenobloise  Palette de porc sauce tomate (Rôti volaille sce tomate) Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive «Maison » Fromage blanc nature Crème dessert vanille	Velouté courgette basilic  Croquette de poisson <i>Chou-fleur et Brocolis</i> <i>Béchamel au lait du GAEC</i> <i>de Quincieu</i> Coulommiers Gâteau « Maison » à la Châtaigne	<b>MENU MONTAGNARD</b> Salade verte et maïs  Tartiflette Et sa charcuterie <i>Compote de Pomme</i> <i>d'Anneyron (26)</i> Biscuit
<b>JEUDI</b>	 Carottes râpées  Sauté de porc à l'estragon (Pilon de poulet grillé) Poêlée de légumes aux ravioles de Saint Jean Fromage blanc et miel au citron <i>de la Miellerie de Bren (26)</i> Madeleine	Salade Coleslow  Blanquette de volaille Semoule et ses petits légumes Yaourt nature Salade d'agrumes	 Salade Vénitienne  Emincé de porc sauce moutarde et miel (émincé volaille sce moutarde et miel) Duo de carottes jaunes et oranges Yaourt nature Banane	 Salade d'endives aux noix  Emincé de Bœuf à la Mexicaine Et son Riz Yaourt nature la laiterie Collet (42) Fruits secs
<b> VENDREDI</b>	Salade de perles aux légumes Blanquette de poisson Jardinière de légumes Coulommiers <i>Crème dessert caramel au</i> <i>beurre salé de la laiterie</i> <i>Collet (42)</i>	Macédoine vinaigrette Moules Marinières Riz Créole <i>Saint Marcellin</i> Barre Ananas	<b>MENU A THEME</b> Carottes et Radis à la croque  fromage blanc ciboulette  Sauté de Bœuf de Garrigues Pomme de terre vapeur <i>Tomme de La Limone aux</i> <i>herbes</i> Soupe fraise framboise basilic 	Salade de quinoa au pesto Petit Colin sauce citron <i>Epinard Béchamel au lait du</i> <i>GAEC de Quincieu</i> <i>Tomme des Essarts (38)</i> Clémentine