



Mercredi 8 Novembre

Salade de pomme de terre ciboulette

Escalope viennoise

Brocolis Béchamel au lait du G.A.E.C de Quincieu

Yaourt aux fruits

Mercredi 15 Novembre

Crêpe au fromage

Steak haché au jus

Salsifis gratinés

Liégeois Chocolat

Mercredi 22 Novembre

Tagliatelles Fraîches de Saint Jean à la Carbonara

(spc : Tagliatelles Bolognaises)

Fromage Blanc nature

Poire de la Vallée du Rhône

Mercredi 29 Novembre

Céleri Vinaigrette

Rôti de porc de Rhône-Alpes au thym (spc : rôti de volaille au thym)

Petit pois au jus

Crème dessert pistache

Mercredi 6 Décembre

Salade Risoni

Cordon bleu

Brocolis persillés

Clémentine

Mercredi 13 Décembre

Tarte aux poireaux

Paupiette de volaille au jus

Gratin de courgettes aux ravioles de Saint Jean

Petit Suisse nature

Mercredi 20 Décembre

Salade Marco Polo

Palette de porc au jus (spc : Escalope de volaille au jus)

Flan de brocolis

Compote de Poire d'Anneyron

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

 *Bœuf "Local"*

 *Porc "local"*

 Boeuf né, élevé et abattu en France

 Volaille née, élevée et abattue en France

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit local labellisé

Produit local

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: Gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire et aux service gestionnaire de la collectivité afin de mettre en place un PAI (Plan d'Accueil Individualisé).

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