

Menus Du 31 août au 6 septembre 2020 Du 7 au 13 septembre 2020



Lundi

J'adore les Bêtises surtout celles de Cambrai

Tarte au Thon
Escalope de Porc Grillée
Ratatouille
Raisin **BIO**

MENU BIO

Taboulé **BIO**
Gardiane de Bœuf **BIO**
Carottes **BIO**
Yaourt du Léoncel (26) **BIO**

La Cacasse à Cul Nu est le plat du pauvre des Ardennes à base de Pommes de terre, Oignons et Lard Fumé

MENU DE RENTREE



Salade **BIO**
Lasagnes à la Bolognaise
Gâteau du Chef



Mardi

Melon
Filet de Merlu au Curry
Pommes Noisettes
Brique du Vercors **BIO**



PARCS NATURELS REGIONAUX du Nord de la France

L'avesnois
Les Caps et Marais d'Opale
Les Ardennes
Scarpe Escaut

Mercredi

Carottes râpées
Rôti de Dindonneau au Jus
Macaronis **BIO** et Fromage Râpé
Camembert

Salade Marocaine
Filet de Poulet
Chou-fleur **BIO** en Béchamel
Lunette Choco-noisette (26)



MENU DU NORD DE LA FRANCE

Jeudi

Taboulé
Steak haché **BIO** au jus
Gratin de Brocolis **BIO**
Prune

Salade **BIO** au Lard
Cacasse à Cul Nu
Prune



Vendredi

Salade Tomate & Mozzarella
Blanquette de Colin Armoricaïne
Riz Créole
Compote **BIO**

MENU ALTERNATIF

Pizza
Gratin de Courgettes **BIO**
aux Ravioles de St Jean
Cake du Chef Pommes & Noix



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Menus

Du 14 au 20 septembre 2020

Du 21 au 29 septembre 2020



Lundi

Boulettes de Bœuf (38)
Riz Niçois
Carré du Frièves **BIO**
Prune

Salade Coleslaw
Sauté de Porc **Forestier BIO**
Pommes Dauphines
Ile Flottante

Mardi

Radis & Beurre
Sauté de Dinde Printanier
Haricots Verts **BIO**
Gâteau du Chef au Chocolat

MENU ALTERNATIF

Salade de Pâtes Napoli
Quenelles sauce Nantua
Flan de Brocolis **BIO**
Banane

Mercredi

Carottes râpées
Palette de Porc à la Provençale
Ecrasé de Pommes de terre **BIO** (07)
Mousse au Chocolat



Chou Kouki
Paëlla **BIO**
de Poisson
Liégeois au Chocolat

Jeudi



Salade de Tomates
Couscous
de Légumes
Yaourt à la Fraise (42)

MENU ALTERNATIF

Crêpe au Fromage
Haut de Cuisse de Poulet (26)
Ratatouille
Poire de la Valloire (26) **BIO**

Vendredi

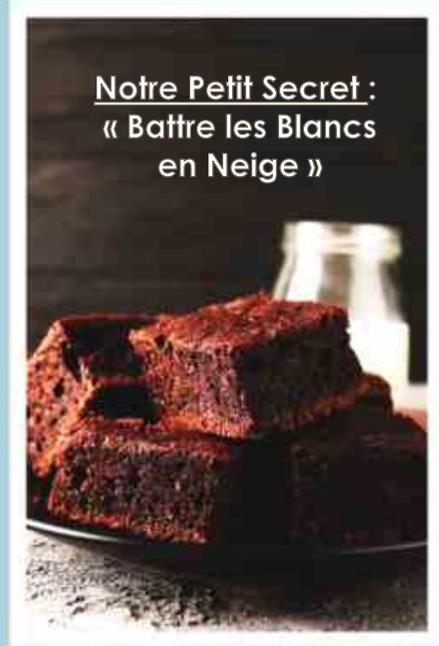


Salade de Pommes de Terre
Filet de Colin Meunière
Epinard **BIO**
en Béchamel au lait de Quincieu
Barre d'Ananas

Concombre
Sauté de Veau Marengo
Penne & Fromage râpé
Yaourt **BIO**



INGREDIENTS du Gâteau au Chocolat du Chef :
3 œufs
1 yaourt
100 g de sucre
150 g de farine
100g de beurre
1 sachet de levure
1 tablette de chocolat



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Menus Du 28 septembre au 4 octobre 2020

Du 5 au 11 octobre 2020



Lundi

Salade Verte **BIO**
Filet de Poulet (26) sauce suprême
Jardinière de Légumes
Gâteau aux Pommes du Chef

Carottes râpées
Palette de Porc à la Moutarde
Gratin Dauphinois **BIO**
Gâteau de Savoie

MENU ARDECHE - PILAT

Mardi

Bombine **BIO**
Gueuse
Yaourt à la Châtaigne
Pomme du Pilat



Fish & Chips de Colin
& sa sauce
Fromage Blanc aux Fruits
Poire **BIO**



Mercredi

Macédoine de Légumes
Steak haché au jus
Semoule de Couscous
Yaourt Nature **BIO**



Betteraves **BIO**
Emincé de Poulet façon Kebab
Flan de Courgettes
Cake aux Pépites de Chocolat



Jeudi

Salade Napoli
Filet de Colin
Haricots Verts **BIO**
Flan Nappé au Caramel

MENU ALTERNATIF

Concombre
Spaghettis
Sauce aux lentilles corail
Yaourt du Petit Léoncel **BIO**



Vendredi

Salade de Blé Provençale
Cake au Fromage
Chou-Fleur en Béchamel
Raisin

MENU ALTERNATIF

Pizza au Fromage
Sauté de Bœuf **BIO** en Civet
Beignets de Brocolis
Raisin

La Bombine est une spécialité culinaire d'Ardèche à base de Pommes de terre.
La Gueuse est une saucisse.



PARCS NATURELS REGIONAUX
Ardèche & Pilat
Monts d'Ardèche
Pilat



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.



Menus du 12 au 18 octobre 2020



Mardi
 ON MANGE LOCAL
 Cake au Comté
 Poulet Comtois
 Carottes BIO Persillées
 Yaourt de la Ferme des Iris



Jeudi
 ON MANGE LOCAL
 Salade Verte & Noix
 Saucisse de Morteau
 Gratin Dauphinois
 Saint Marcellin BIO



MENU ALTERNATIF

Lundi
 ON MANGE LOCAL
 Croziflette
 Tomme des Alpes BIO
 Compote de Pomme d'Anneyron



Mercredi
 Betteraves BIO
 Boîte Chaude & sa Charcuterie
 Pain
 Matefaim



Vendredi
 Salade d'Endives & Comté
 Emincé de volaille aux Noix
 Gratin de Courgettes BIO-Ravioles
 Gâteau aux Noix

Ravioles de Saint Jean au Comté du Jura



J'aime
 ma
 Région

PARCS NATURELS REGIONAUX
 du Jura aux Alpes
 Haut Jura
 Massif des Bauges
 Chartreuse
 Vercors



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.
 Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.