

Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 31 août au 6 septembre 2020

Lundi

Tarte au fromage
Saucisse végétale
Ratatouille
Raisin

Mardi

MENU DE RENTREE

Salade Suisse
Lasagnes
de Légumes
Gâteau du Chef

Mercredi

Carottes râpées
Gratin de Macaronis végétal
façon Parmentier
Flan vanille

Jeudi

Taboulé
Steack végétal
Gratin de Brocolis &
Béchamel **au lait de Quincieu**
Prune

Vendredi

Salade de Tomate &
Mozzarella
Quenelles sauce blanche
Riz Créole
Compote

Samedi

Salade de Lentilles
Friand au fromage
Poêlée aux 2 haricots
Semoule au lait

Dimanche

Soufflé Parmentier
Végétal
Fromage
Tartelette Normande



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.



Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 7 au 13 septembre 2020

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

Lundi

MENU BIO

Taboulé **BIO**

Boulette végétale **BIO**

Carottes **BIO**

Yaourt Léoncel (26) **BIO**

Mardi

Melon

Oeuf dur sauce curry

Pommes Noisette

Brique du Vercors

Mercredi

Salade Marocaine

Pavé végétal

Chou-Fleur en Béchamel

Lunette Choco-Noisette (26)

Jeudi

MENU DU NORD DE LA FRANCE

Salade verte

Cacasse à Cul nu végétale
à base de pommes de terre

Prune

Vendredi

Pizza

Gratin de Courgettes

aux Ravioles de St Jean

Cake Pommes & Noix

Samedi

Salade du Soleil

Omelette

Ratatouille

Fruit

Dimanche

Betterave

Pavé fromager

Gratin Dauphinois

Crème au Grand Marnier

PARCS NATURELS REGIONAUX
du Nord de la France

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



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, Soia, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.



Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 14 au 20 septembre 2020

Lundi

Boulette végétale

Riz Niçois

Carré du Trièves

Prune

Mardi

Radis & Beurre

Feuilleté au fromage

Haricots verts

Gâteau du Chef au Chocolat

Mercredi

Carottes Râpées

Tarte au fromage

*Ecrasé de Pommes de terre
(07)*

Mousse au Chocolat

Jeudi

Salade de Tomates

Couscous

de Légumes

Yaourt à la Fraise (42)

Vendredi

Salade de Pommes de terre

Pavé fromager

*Epinards béchamel au
lait(38)*

Barre d'Ananas

Samedi

Salade de Haricots Beurre

Risotto

aux champignons

Fruit

Dimanche

Salade verte

Cake au fromage

Champignons à la Crème

Paris Brest

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, Soia, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.



Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 21 au 27 septembre 2020

Lundi

Salade Coleslaw
Gnocchis sauce forestière
Pommes Dauphines
Ile Flottante

Mardi

Salade de Pâtes Napoli
Quenelles sauce Nantua
Flan de Brocolis
Banane

Mercredi

Salade de Chou Kouki
Paëlla
de Légumes
Liégeois au Chocolat

Jeudi

Crêpe au fromage
Omelette
Ratatouille
Poire de la Valloire (26)

Vendredi

Concombre
Boulette végétale
Penne et Fromage Râpé
Yaourt **BIO**

Samedi

Feuilleté aux Champignons
Gratin de courge
aux ravioles
Fruit

Dimanche

Saucisse végétale
Polente
Faisselle
Feuilletine au 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, Soia, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.



Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 28 septembre au 4 octobre 2020

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

Lundi

Salade Verte
Omelette
Jardinière de Légumes
Gâteau aux Pommes

Mardi

Bombine d'Ardèche
Saucisse végétale
Yaourt à la Châtaigne
Pomme du Pilat

Mercredi

Macédoine de Légumes
Pavé végétal sauce tomate
Semoule de Couscous
Yaourt Nature

Jeudi

Salade Napoli
Guenelles à la tomate
Haricots verts
Flan Nappé au Caramel

Vendredi

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

Samedi

Champignons à la grecque
Raviolis aux 4 fromages
& Fromage Râpé
Poules au Sirop

Dimanche

Fond artichaut vinaigrette
Friand au fromage
Champignons persillés
Tarte au Citron

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.

Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 5 au 11 octobre 2020

Lundi

Carottes râpées
Gratin Dauphinois
aux champignons
Gâteau de Savoie

Mardi

Pavé fromager & chips
& sa sauce
Fromage Blanc aux Fruits
Poire Vallée du Rhône

Mercredi

Betteraves
Flan de courgettes
aux Ravioles
Cake aux Pépites de
Chocolat

Jeudi

Concombre
Spaghettis
sauce aux Lentilles corail
Yaourt du Léoncel **BIO**

Vendredi

Pizza au Fromage
Boulettes végétales
Beignets de Brocolis
Raisin

Samedi

Crêpe aux Champignons
Gratin de Poireaux
Egréné végétal
Crème Dorée

Dimanche

Chou rouge
Saucisse végétale
Pommes de terre saladaises
Tartelette aux Fruits



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, Soia, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lunin, Mollusques.

Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 12 au 18 octobre 2020

Lundi

*Croziflette
végétarienne
Tomme des Alpes
Compote de Pommes (26)*

Mardi

*Cake au Comté
Quenelles sauce comtoise
Carottes persillées
Yaourt de la Ferme des Iris*

Mercredi

*Betteraves
Boîte Chaude
Pomme vapeur
Pain
Matefaim*

Jeudi

*Salade Verte & Noix
Saucisse végétale
Gratin Dauphinois
Saint Marcellin*



Vendredi

*Salade d'Endives & Comté
Oeufs
Gratin Courgettes-Ravioles
Gâteau aux Noix*

Samedi

*Tagliatelles
aux lentilles corail
Fromage
Fruit*

Dimanche

*Terrine de Légumes
Crêpe au fromage
Gratin de Cardons
Crème à la Chartreuse*

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.



*Ravioles de
Saint Jean
au Comté du
Jura*

