



Menus de la cantine

Du 27/9/2021 au 01/10/2021

Plat	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade piémontaise	Taboulé		Carottes râpées	Betteraves BIO
Plat principal	Filet de colin sauce crème	Cake au fromage		Sauté de poulet au jus	Sauté de boeuf BIO poivrons / gingembre
Accompagnement	Epinards BIO béchamel au lait d'Isère	Haricots verts BIO		Petits Pois Carottes	Coeur de blé BIO
Fromage	Buchette au lait mélangé	Yaourt à la châtaigne		Tomme de montagne	Yaourt du Vercors BIO
Dessert	Prunes (à laver)	Compote (indiv.)		Crêpe au sucre	Pomme régionale BIO (à laver)

Du 04/10/2021 au 08/10/2021

Plat	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de lentilles	Salade polonaise		Salade de pâtes napolé	Salade verte et grattons lyonnais
Plat principal	Couscous de légumes	Haut de cuisse de poulet		Filet de colin à la provençale	Saucisson Lyonnais
Accompagnement	Trio de céréales	Carottes persillées		Flan de courgettes BIO	Pomme de terre vapeur BIO
Fromage	Petit suisse nature	Camembert BIO		Tomme de Yenne crèmeuse	Fromage blanc des Monts d'Auvergne
Dessert	Prunes (à laver)	Cake au chocolat du chef		Poire BIO (fruits à laver)	Compote pommes d'Anneyron

Du 11/10/2021 au 15/10/2021

Plat	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes	Velouté de potimarron BIO		Salade verte BIO	Salade de pommes de terre
Plat principal	Petit colin sauce oseille	Cappelletti ricotta épinards sauce crème		Boeuf bourguignon	Nugget's de poulet
Accompagnement	Brocolis sautés	Accompagnements		Gratin de courge	Petits pois carottes BIO
Fromage	Saint Marcellin BIO (au lait pasteurisé)	Yaourt Laiterie Collet		Bleu d'Auvergne	Tomme du Chatelard
Dessert	Pomme (fruits à laver)	Raisins (à laver)		Banane	Cake aux pépites de chocolat