


	Du 8 novembre au 12 novembre 2021	Du 15 novembre au 19 novembre 2021	Du 22 novembre au 26 novembre 2021	Du 29 novembre au 3 décembre 2021
Lundi	Filet de poisson MSC à la moutarde Semoule Camembert à la coupe Pomme BIO locale	Duo de choux à la vinaigrette du chef Bolognaise de bœuf <u>SV</u> : Bolognaise de lentilles Spaghettis BIO locales Fromage blanc nature + sucre	Salade de tortis couleurs Pilon de poulet rôti <u>SV</u> : Pané de blé tomate mozzarella Haricots verts persillés à l'huile d'olive Emmental Kiwi BIO	Sauté de poulet sauce crème <u>SV</u> : Boulettes végétariennes sauce tomate Polente locale Verchicors BIO à la coupe (38930) Clémentine
Mardi	Salade de riz BIO à la vinaigrette du chef Sauté de bœuf local aux oignons <u>SV</u> : Steak fromager Purée de butternut Saint Morêt Clémentine	Crêpe au fromage Filet de poisson MSC pané / citron Petits pois Saint Nectaire AOP à la coupe Orange	Salade batavia à la vinaigrette à l' échalote du chef Pommes de terre au fromage pour tartiflette Epinards hachés BIO Cocktail de fruits	Coleslaw Saucisse locale (38170) <u>SV</u> : Filet de poisson MSC sauce ciboulette Purée de pommes de terre Fromage blanc nature + sucre
Mercredi	Salade de mâche à la vinaigrette du chef Œuf dur à la béchamel Brocolis persillés à l'huile d'olive Brie BIO à la coupe Tarte aux pommes « pur beurre »	Rôti de veau au romarin <u>SV</u> : Escalope de soja / blé pané Pommes rösti Gouda BIO Compote de pommes	Salade de radis au maïs Sauté de bœuf local à la provençale <u>SV</u> : Filet de poisson MSC à la provençale Crozets locaux Yaourt à la vanille BIO	Salade de risonis locales au basilic Pépites de poisson MSC meunière citronnée Gratin de salsifis Tomme blanche Pomme BIO locale cuite au sucre
Jeudi		REPAS ORANGE Crème de potiron BIO Hachis végétarien aux petits légumes Chabrol à la coupe Tarte grillée à l'abricot	Moules à la crème Riz créole Tomme blanche BIO à la coupe (38930) Poire	Betteraves à la vinaigrette au vinaigre de framboise du chef Omelette BIO Poêlée de brocolis/panais/butternut BIO à l'huile d'olive Banane
Vendredi	Duo de carottes/céleris râpés à la vinaigrette du chef Chili sin carne Boulgour BIO Yaourt brassé nature (38570) + sucre	Cœur de laitue à la Vinaigrette à l'huile d'olive du chef Sauté de porc au curry <u>SV</u> : Filet de poisson MSC sauce citron Gratin de carottes et panais Carré du Trièves BIO à la coupe (38930) Banane BIO	Carottes râpées à la vinaigrette citronnée du chef Jambon <u>SV</u> : Aiguillettes de blé au curry Gratin de choux fleurs BIO Cantal AOP à la coupe Gâteau au citron du chef	Salade iceberg à la vinaigrette du chef Rôti de veau aux champignons <u>SV</u> : Steak fromager Gnocchis locales à la tomate (26100) Crème dessert au chocolat

MSC : Pêche Responsable **AOP** : Appellation d'Origine Protégée **SV** : Sans Viande

Selon les contraintes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être changés

