

**Du 2 novembre au
6 novembre**

**Du 9 novembre au
13 novembre**

**Du 16 novembre au
20 novembre**

**Du 23 novembre au
27 novembre**

Lundi

Duo de carottes/céleri râpés à la
vinaigrette du chef
**Raviolis de bœuf français au
poivre Timut de « Saint Jean
(26100) » à la sauce tomate**
Fromage blanc nature + sucre

Filet de poisson MSC à la moutarde
Semoule
Camembert à la coupe
Pomme BIO Locale

Betteraves à la vinaigrette au
vinaigre de framboise
**Gratin de brocolis aux Ravioles de
« Saint Jean » (26100)**
Saint Morêt
Ananas au sirop

Gratin de moules
Riz créole
**Tomme blanche du Trièves BIO
à la coupe de la « Laiterie du Mont
Aiguille » (38930)**
Pomme locale cuite à la cannelle

Mardi

Filet de poisson MSC sauce basilic
Purée de pomme de terre
**Verchicors BIO Local
à la coupe**
Compote de pommes BIO

Salade de pommes de terre à la
vinaigrette du chef
Sauté de bœuf local aux oignons
SV : Pané blé/tomate/mozzarella
Haricots verts persillés
à l'huile d'olive
Buche de chèvre à la coupe
Clémentine BIO

Duo de choux à la vinaigrette
du chef
Boulettes de bœuf à la tomate
SV : Boulettes végétarienne
à la tomate
Spaghettis BIO locales
Fromage blanc nature + sucre

Salade batavia à la vinaigrette
du chef
Pommes de terre au
Fromage pour tartiflette
Epinars hachés BIO
Compote pommes/bananes

Mercredi

Pizza au fromage locale (38140)
Sauté de poulet au jus
SV : Steak de soja sauce échalote
Petits Pois
Chanteneige fouetté
Poire BIO

**FERIE
Armistice 1918**

**Rôti de veau local aux
champignons**
SV : Filet de poisson MSC sauce ciboulette
Poêlée de céréales BIO
Mimolette
Orange

Salade de radis / maïs à la
vinaigrette du chef
Sauté de bœuf local provençal
SV : Escalope de soja/ blé panée
Crozet local
Yaourt Nature / confiture de fraise

Jendredi

Salade de Riz à la vinaigrette
du chef
Omelette aux herbes (origine
France)
Epinars BIO Hachés
Gouda
Banane

Kiwi à la cuillère
Rôti de dinde (origine France)
SV : Aiguillettes de blé au curry
Chou-Fleur à la provençale
Emmental BIO
Riz au lait du Forez (42600)

Salade de lentilles à la vinaigrette
du chef
Filet de poisson pané MSC / Citron
Petit pois
Saint Marcellin BIO
Poire locale

Carottes râpées à la vinaigrette
du chef
Jambon
SV : Filet de poisson meunière/citron
Gratin de potiron BIO
Saint Paulin
Gâteau poires/chocolat du chef

Vendredi

Salade Iceberg à la vinaigrette
du chef
Rôti de veau local aux olives
SV : Pois chiches aux légumes de couscous
Quinoa
**Yaourt brassé framboise/abricot
BIO**

Salade de doucette à la vinaigrette
du chef
Chili végétarien
Boullgour BIO
**Yaourt nature « de la Ferme de la
Belle Etoile » (38570) + sucre**

Cœur de laitue à la vinaigrette
du chef
Sauté de porc au curry
SV : Steak fromager
Purée de carottes
Edam BIO
Gâteau aux pralines du chef

Salade de tortis couleurs
Pilons de poulet rôtis
SV : Omelette BIO (origine France)
Haricots beurre persillés à l'huile
d'olive
Vache qui rit
Clémentine BIO