




# MENUS DE DÉCEMBRE



	Du 3 au 7 Décembre 2018	Du 10 au 14 Décembre 2018	Du 17 au 23 Décembre 2018
LUNDI	Salade de Lentilles Escalope de poulet au jus Choux Fleur sauce Béchamel Curry <b>Orange</b>	Filet de Merlu sauce safran Semoule aux deux pois <b>Brique du Vercors</b> <b>Poire</b>	<b>Carottes râpées</b> Tagliatelles à la bolognaise Fromage blanc nature
MARDI	 Carbonnade de Bœuf à la Portugaise Tortis tricolores Yaourt nature Flan	Céleri rémoulade Sauté de poulet sauce suprême Gratin de courge <b>Petit suisse nature</b>	Palette de porc dijonnaise Jardinière de légumes <b>Bournette du Vercors</b> Pomme
JEUDI	Salade d'endives Hachis Parmentier au <b>bœuf</b> façon Aligot <b>Fromage blanc local</b>	 <b>MENU ALTERNATIF</b> Velouté de Pois cassés Risotto aux champignons et fromage râpé Clémentine	Filet de poisson pané et citron <b>Haricots verts</b> persillés Yaourt aromatisé Kiwi
VENDREDI	Blanquette de colin Riz créole <b>Tomme de Domessin</b> <b>Banane</b>	 <b>Salade</b> auvergnate Pot au feu et ses légumes Ile flottante	<b>Menu de Noël</b> <b>Petit Béchet pétillant</b> Estouffade de poulet aux cèpes Ecrasé de pommes de terre aux marrons Bûche de Noël du chef



# JOYEUX NOËL



Nos viandes de porc, de bœuf et de dinde  
sont d'origine Française.  
Les produits locaux de notre région sont  
indiqués en marron  
Les produits issus de l'agriculture  
biologique sont indiqués en vert.

Je privilégie le **LOCAL** dans mes achats !  
C'est bon pour ma planète et pour ma région !

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.