



5 novembre

Salade Polonaise

pommes de terre, betteraves, ciboulette

Haut de cuisse de poulet français aux herbes

Riz niçois

Saint Marcellin IGP ⁽³⁸⁾

Raisin

Alternatif : Pavé végétal



12 novembre



Coleslaw

carottes et chou blanc râpés.

Cordon bleu

Petits pois au jus

Yaourt HVE label Ishere de Theys ⁽³⁸⁾

Compote

Alternatif : Omelette

Le **coing** fruit
Ancien de Grèce...
consommé cuit

19 novembre

Menu d'Automne

Endives de la plaine de la Bièvre ⁽³⁸⁾

Sauté de poulet français aux noix

Cœur de blé forestier

Dés d'emmental

Compote pomme coing *Accompagne la salade d'endives*

Alternatif : Boulettes sarrasin lentilles



26 novembre

A la pêche aux moules

Salade verte

Moules marinières échalote, ail & persil

Tagliatelles BIO de Saint Jean ⁽²⁶⁾

Tomme de montagnes ⁽³⁸⁾

Crème dessert

Alternatif : Tagliatelles sauce aux petits pois



3 décembre

Menu USA

Coleslaw

carottes et chou blanc râpés

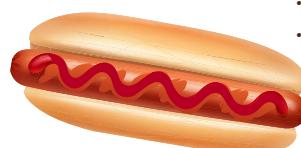
Saucisse & pain hot dog

Potatoes aux épices

Sauce américaine

Brownie

Alternatif : Merguez végétale



À monter en autonomie :

- pain prétranché
- saucisse à faire chauffer
- napper de sauce américaine

10 décembre



Pizza au fromage BIO de Rives ⁽³⁸⁾

Filet de volaille française au jus

Chou-fleur HVE ⁽³⁸⁾ au curry

Yaourt à la framboise de Collet ⁽⁴²⁾

Biscuit

Alternatif : Aiguillettes de blé & carottes



17 décembre

Menu «En attendant le père noël»

Mâche

Sauté de poulet français aux châtaignes

Gratin dauphinois

Fromage d'Ardèche

Clémentine & chocolats de Noël

Alternatif : lentilles aux épices

