

## MENU '4 SAISONS' DU 05 novembre 2018 AU 21 décembre 2018

### Menus La Talaudière - Sorbiers - SJ Bonnefonds

	SEMAINE DU 05 novembre AU 09 novembre	SEMAINE DU 12 novembre AU 16 novembre	SEMAINE DU 19 novembre AU 23 novembre	SEMAINE DU 26 novembre AU 30 novembre
Lundi	Betteraves en salade Brandade de poisson ** Bûche du Pilat Fruit BIO de saison	Œufs durs mayonnaise Pané de sarrasin lentilles aux poireaux Purée de courges BIO Saint Marcellin local Fruit de saison	Tarte aux légumes Filet de hoki pané et citron Gratin de blettes et pommes de terre Petit suisse BIO Fruit local de saison	Salade de brocolis Cœur de colin sauce safranée Semoule Saint Nectaire Local Fruit BIO de saison
Mardi	Pizza au fromage Steak haché au jus Poêlée multicolore Carré frais BIO Fruit local de saison	Cœurs de palmiers en salade Poisson sauce oseille Riz créole Camembert BIO Fruit local de saison	Chou rouge aux pommes Filet de poisson sauce moutarde Blé BIO Brie Compote de poires locale (ind)	Carottes râpées Haut de cuisse de poulet au jus local Gratin de chou fleur BIO Vache picon Riz au lait nappé caramel (ind)
Jeudi	Salade verte et maïs Quenelles locales en gratin Epinards BIO et croûtons Fromage froidou Flan au chocolat (ind)	Céleri sauce cocktail Sauté de bœuf local aux 4 épices Haricots verts persillés Yaourt aromatisé BIO Gâteau basque	Salade de pâtes BIO Pavé fromager Carottes locales à la crème P'tit cottenin ail et fines herbes Fruit de saison	Salade verte BIO Tartiflette* ** / Tartiflette de volaille** - Compote de pommes locale (ind)
Vendredi	Carottes râpées Paupiette de poisson Farfalles locales Yaourt nature Compote de pommes BIO (ind)	Coleslaw local vinaigrette Colombo de porc* / Colombo de volaille Boulghour Gouda Fruit BIO de saison	Crème de champignons Filet de poulet BIO façon grand-mère Pommes paillason Bleu local du Vercors Pot de crème et sa galette St Michel	Salade de riz Omelette BIO Epinards et croûtons Yaourt nature Fruit local de saison
	SEMAINE DU 03 décembre AU 07 décembre	SEMAINE DU 10 décembre AU 14 décembre	SEMAINE DU 17 décembre AU 21 décembre	
Lundi	Chou blanc local vinaigrette Filet de lieu sauce aurore Beignets de salsifis Velouté nature Fruit BIO de saison	Salade de pommes de terre Filet de poulet BIO à la crème Poêlée d'hiver (carottes, navets, champignons) Petit suisse sucré Fruit local de saison	Salade mexicaine Pavé fromager Epinards BIO et croûtons Fromage blanc nature Fruit local de saison	
Mardi	Céleri rémoulade Sauté de bœuf local sauce tomate Semoule BIO Chanteneige Ananas au sirop	Salade coleslaw BIO Sauté de veau aux olives Torsades locales et râpé Coulommiers Compote pomme banane (ind)	Salade de saison BIO Salade de saison BIO Blanquette de colin Pommes vapeur Cantafrais Compote de pommes abricots locale (ind)	
Jeudi	Salade de lentilles Steak végétal Purée de carottes Carré frais BIO Compote de pommes cassis locale (ind)	Salade de saison Pané de blé fromage épinards Lentilles mijotées Saint Félicien local Crème dessert BIO	Menu Noël	
Vendredi	Salade de haricots verts Filet de colin au curry Riz BIO Tomme de Savoie Fruit local de saison	Boulghour en salade Poisson meunière Gratin de blettes Yaourt nature local Fruit BIO de saison	Crêpe au fromage Filet de colin sauce niçoise Carottes à la crème Yaourt nature BIO Fruit de saison	