

S42	Lundi 12/10	Mardi 13/10	Jeudi 15/10	Vendredi 16/10
Entrée	Salade de pommes de terre mayonnaise	Salade de riz provençale vinaigrette	Tartinade de chou-fleur du chef	Cake chèvre betteraves du chef
Plat Principal	Tarte douceur automnale (Tarte à base de fourme d'Ambert, de cheddar et de patates douces)	Colin à la fondue de poireaux	Cordon bleu SV : Escalope panée végétale	Sauté de porc* bio au paprika SV : Paupiette du pêcheur sauce curry coco
Légumes Féculents	Carottes au cumin	Purée de potiron	Carott'Cœur (carottes, potiron, pois chiches, butternut, emmental)	Semoule
Produit laitier	Tomme du Trièves bio (coupe)	Tartare nature	Petit Louis	Fromage fouetté Mme Loïk
Dessert	Fruit	Fruit	Purée de fruits	Fruit

« Les menus sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés »

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local / circuit court
- Viande Française
- Filière marine engagée
- * Présence de porc
- Région Ultrapériphérique
- Indication géographique protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- SV: Sans viande
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales

Les groupes alimentaires



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et ses sels, lupin et mollusques.

