

Ferme la Belle Etoile à
 Theys ⁽³⁸⁾ «Yaourts»



4 novembre

Tomates cerises HVE de Ville-sous-Anjou ⁽³⁸⁾
 Sausisse du Nord Isère ⁽³⁸⁾
 Polenta crémeuse
 Yaourt label Ishere de Theys ⁽³⁸⁾
 Compote de pommes BIO d'Allex ⁽²⁶⁾
 Alternatif : Aiguillettes de blé

11 novembre

Férié - Devoir de Mémoire
 «Armistice de la guerre 1914-1918»



Valentin Traiteur
 à Rives ⁽³⁸⁾
 «Tartes, quiches, pizzas»



18 novembre

Tarte au fromage de Rives ⁽³⁸⁾
 Haut de cuisse de poulet Royal Bernard ⁽²⁶⁾ chasseur
 Brocolis en béchamel au lait de Gillonnay ⁽³⁸⁾
 Camembert
 Crème dessert à la vanille de Gillonnay ⁽³⁸⁾
 Alternatif : Boulettes de blé

Bernard Marchand à
 Sillans ⁽³⁸⁾
 «Saucisses, viandes»



25 novembre

Betteraves
 Escalope viennoise française
 Petits pois au jus
 Yaourt à la vanille des 3 hameaux ⁽³⁸⁾
 Pomme HVE de la Coccinelle ⁽³⁸⁾
 Alternatif : Crêpe au fromage

Légende : HVE = issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale -

MSC = Marine Stewardship Council (le poisson est issu de la pêche sauvage respectant les critères strictes de pêche durable).

Ces menus sont validés par notre service diététique et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement. Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

2 décembre

Coleslaw de chez Pierre Martinet ⁽³⁸⁾
Palette de porc de chez Carrel ⁽³⁸⁾ à la diable
Riz
Brique du Velay de chez Gérentes ⁽⁴³⁾
Orange
Alternatif : Riz sauce aux légumes

L'Étape Gourmande
à la Côte-saint-André ⁽³⁸⁾
« Pain aux graines »



9 décembre

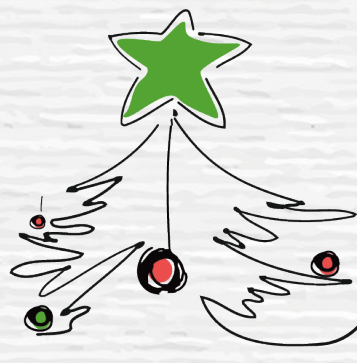
Salade de Risoni
Pépinettes, tomate, thon, échalote, persil, vinaigrette, mayonnaise
Filet de **poisson MSC** meunière
Courgettes HVE au fromage de papilles d'Ardèche ⁽⁰⁷⁾
Yaourt au citron des 3 hameaux ⁽³⁸⁾
Compote **pommes HVE** d'Allex ⁽²⁶⁾
Alternatif : Salade risoni sans thon, Pavé au fromage

Pierre Sylvant à Agnin ⁽³⁸⁾
« Courgettes, courge et
polimarron BIO »



16 décembre
Menu de Noël

Terrine de légumes
Sauté de dinde française sauce suprême
Purée de **courge BIO** ⁽³⁸⁾
Buchette
Clémentine & chocolats
Alternatif : Quenelles sauce tomate



**Bonnes
Vacances !**

Légende : HVE = issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale -

MSC = Marine Stewardship Council (le poisson est issu de la pêche sauvage respectant les critères strictes de pêche durable).

Ces menus sont validés par notre service diététique et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement. Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.