



# Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques MERCREDIS de novembre 2025

#### 5 novembre

Salade Polonaise pommes de terre, betteraves, ciboulette Haut de cuisse de poulet français aux herbes Riz niçois Saint Marcellin BIO (38)

Alternatif : Pavé végétal





#### 12 novembre

Coleslaw carottes et chou blanc râpés. Cordon bleu Petits pois au jus **Compote BIO** 

Alternatif: Omelette

### 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

salade d'endives Alternatif : Boulettes sarrasin lentilles

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



### 26 novembre A la pêche aux moules

Accompagne la

Salade verte Tagliatelles BIO de Saint Jean (26) Moules marinières échalote, ail & persil Crème dessert

Alternatif: Tagliatelles sauce aux petits pois

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.





### Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques

### MERCREDIS de décembre 2025

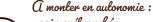


## 3 décembre

Coleslaw

carottes et chou blanc râpés Saucisse & pain hot-dog Potatoes aux épices Sauce Américaine du Chef **Brownie** 

Alternatif: Merguez végétale



- . 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 chez Collet (42)

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 Chocolats de Noël

Alternatif : lentilles aux épices

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 **allergenes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.