









Menus du 9 au 13 octobre 2017

			Entrée	Plat	Fromage	Dessert
Lundi	9	Octobre	Pamplemousse 	Assiette montagnarde, gratin de pommes de terre (PDS) savoyard		Fromage blanc au couli de myrtilles
Mardi	10	Octobre	Macédoine mayonnaise	Rôti de dinde au bleu, chou de Bruxelles (PDS), pommes de terre (PDS) quartiers persillées 	Tome noire 	Fruit de saison
Mercredi	11	Octobre	Jambon fumé 	Diots au vin blanc, jeunes carottes (PDS), polenta	Ossau Iraty (fromage des Pyrénées)	Compote de pomme
Jeudi	12	Octobre	Salade de crozets 	Galopin de veau à l'échalotte, haricots verts persillés	Reblochon 	Fruit de saison
Vendredi	13	Octobre	Chou rouge (PDS) remoulade	Filet de cabillaud à la fondue de poireaux, riz pilaff aux petits légumes	Fromage blanc sucré	Bouchon à la châtaigne

*Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté.
 Conformément à la nouvelle réglementation (décret n° 2011-1227 du 30/09/11) nous nous devons d'indiquer les produits de saison.
 Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)*

Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (œufs, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde et lupin)

