

Semaine du goût : 14 au 20 octobre 2024 sur le thème de la gastronomie Auvergne Rhône Alpes



	Déjeuner	Dîner
Lundi	Jésus cuit / cornichons Barboton Stéphanois (agneau, carottes, PDT) VE St Marcelin IGP Tarte au sucre	Potage enrichi Ravioles dauphinés IGP / épinards Pomme au four à la confiture de cerise
Mardi	Salade lardons VE – œufs Saucisson lyonnais VF Lentilles Cervelle de canut Tarte aux pralines	Potage enrichi Gâteau de foie de volaille VF Quenelles olives « sauce tomate » Poire au vin
Mercredi	Rosette – cornichon Estouffade de bœuf VF à la lyonnaise (vin rouge) Côtes de blettes persillées Fourme d'Ambert AOP Mousse aux marrons	Potage à l'oignon Saucisson brioché VF Salade verte Pêche au sirop
Jeudi	Chou blanc (emmental / lardons VE) Pormonier VF Gratin de Crozet Tomme de Savoie IGP	Potage enrichi Tartiflette VE Salade verte Gâteau de Savoie et crème anglaise
Vendredi	Potée Auvergnate au chou VF St Nectaire AOP Chausson aux pommes	Potage enrichi Truffade à la tome fraîche et cantal AOP Jambon cru UE Salade de fruits
Samedi	Poireaux vinaigrette Osso bucco de dinde VF à la tomate Navets braisés Cantal AOP Fruit cru	Potage en brique Diots VF Polenta crémeuse Ananas au sirop
Dimanche	Pâté en croute Poulet de Bresse VF Gratin dauphinois Bleu de Gex AOP Tarte aux noix	Potage en brique Chou farci sauce tomate Riz Fromage blanc faisselle