

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