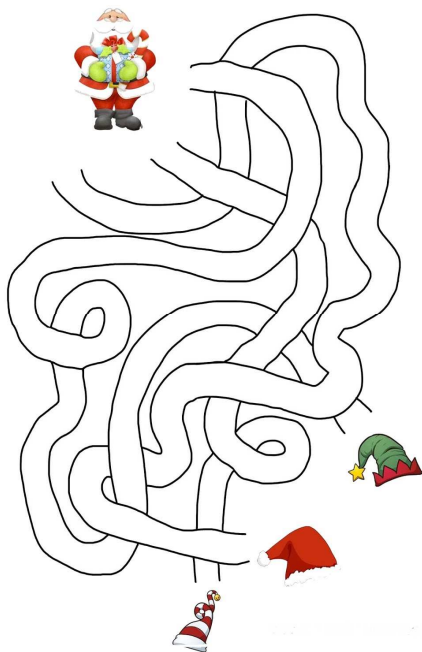






## Menus du 5 novembre au 21 décembre 2018

Aide le Père Noël à retrouver son chapeau.









Toute l'équipe de Vercors Restauration vous souhaite une bonne et heureuse année 2019.






### Semaine du 5 au 9 NOVEMBRE 2018

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Salade d'endives / Croûtons	Duo de choux	Salade de lentilles	Céleri rémoulade
<b>Plat</b>	Saucisse de Strasbourg / ketchup SV / SP : Nuggets de blé / ketchup	Filet de poisson basquaise	 Omelette nature	 Sauté de bœuf aux olives SV : Boulettes végétariennes
<b>Garniture</b>	Pommes frites	Riz basmati	Epinards hachés	Semoule
<b>Fromage</b>	Fromage blanc nature sucré	Tomme blanche	Carré président	Mimolette
<b>Dessert</b>	Coupe de fruits du verger	Crème dessert au caramel	Fruit	Purée de pommes / bananes

### Semaine du 12 au 16 NOVEMBRE 2018

	Lundi	Menu tout doux	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Quiche lorraine SV / SP : quiche au fromage	Salade doucette	Carottes râpées	Choux-fleurs vinaigrette
<b>Plat</b>	 Sauté de veau au romarin SV : Pané fromager	 Tendresse de poulet sauce crème SV : Filet de poisson à la crème :	Filet de poisson sauce basilic	 Raviolis de bœuf frais à la tomate SV : Cappelletti au fromage sauce tomate
<b>Garniture</b>	Haricots verts persillés	Sourire de pommes de terre	Boullghour pilaf	 St Marcellin à la coupe
<b>Fromage</b>	Yaourt nature sucré	Douceur de bleu	Cantadou ail et fines herbes	 St Marcellin à la coupe
<b>Dessert</b>	Fruit	 Yaourt à la barbe à papa	Purée de pommes / coings	Fruit

### Semaine du 19 au 23 NOVEMBRE 2018

	 REPAS ALTERNATIF	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Salade d'endives / pommes	Céleri rémoulade	Kiwi	Salade de pommes de terre composée
<b>Salade</b>	Pané fromager	Keftas de volaille à la marocaine SV : Boulettes végétariennes	 Rôti de veau aux champignons SV : Crêpe aux champignons	 Sauté de poulet au jus SV : Omelette nature 
<b>Garniture</b>	Purée de carottes	Semoule	Petits pois	Gratin de brocolis
<b>Fromage</b>	St Morêt calcium	Gouda	Coulommiers	Fromage frais nature sucré
<b>Dessert</b>	Cocktail de fruits	Mousse chocolat au lait	 Beignet aux pommes	Fruit

### Information pratique

Retrouvez nos menus depuis la page d'accueil de notre site internet :

[www.vercors-restauration.com](http://www.vercors-restauration.com)

Pour toute question relative aux menus, vous pouvez contacter le service Relations Clients par téléphone  
04-76-85-91-15

## Semaine du 26 au 30 NOVEMBRE 2018

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Salade de haricots verts	Coleslaw	Tarte au fromage	Cœur de laitue
<b>Plat</b>	Moules à la crème	Tartiflette SV/SP : Tartiflette sans viande	Frites de poulet / mayonnaise SV : Œuf dur à la béchamel	Jambon brunis SV / SP : Nuggets de blé
<b>Garniture</b>	Riz créole		Jardinière de légumes	Gratin de potiron
<b>Fromage</b>	Emmental	Fromage blanc nature sucré	Yaourt nature sucré	Brin
<b>Dessert</b>	Fruit	Purée de pommes	Fruit	Gâteau au yaourt

## Semaine du 3 au 7 DECEMBRE 2018

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	Pamplemousse	Panibun's à l'emmental	Carottes râpées	Pâté croûte SV / SP : Œuf dur/Mayonnaise
	Sauté de bœuf au jus SV : filet de poisson à l'oseille	Rôti de dinde au paprika SV : Pané de blé/Tomate/Mozzarella	Saucisse façon Toulouse SV / SP : Boulettes végétariennes	Filet de poisson pané/Citron
	Purée de pommes de terre	Petits pois	Coquillettes	Gratin de choux fleurs
	ST Nectaire	Edam	Emmental râpé	Fromage frais nature sucré
	Ile flottante	Fruit	Crème au chocolat	Fruit

## Semaine du 10 au 14 DECEMBRE 2018

	Lundi	Mardi	Jeudi	REPAS ALTERNATIF
<b>Entrée</b>	Céleris rémoulade	Potage de légumes	Taboulé	Macédoine de légumes
<b>Plat</b>	Pilons de poulet aux herbes de Provence SV : Boulettes végétariennes	Filet de poisson sauce crustacée	Rôti de veau au jus SV : Tarte méditerranéenne	Pané de blé / Tomate /Mozzarella
<b>Garniture</b>	Pommes de terre persillées	Riz créole	Gratin de navets	Purée de haricots verts
<b>Fromage</b>	Cantal	Fromage blanc nature sucré	Tomme blanche	Gouda
<b>Dessert</b>	Purée de poires	Fruit	Flan vanille nappé caramel	Tarte pommes / noix

## Semaine du 17 au 21 DECEMBRE 2018

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	Pizza au fromage	Salade de risonis au basilic	Kiwi à la cuillère	<b>Repas des petits lutins de Noël</b>
	Saucisse de volaille SV : Œuf dur à la béchamel	Filet de poisson meunière / citron	Hachis Parmentier SV : Brandade de morue	
	Carottes sautées	Epinards hachés		
	Yaourt nature sucré	Camembert	Brebicrème	
	Fruit	Liégeois à la vanille	Purée de pommes/coings	



SV : Sans viande  
SP : Sans porc



**JOYEUX NOEL**  
**BONNES FÊTES DE**  
**FIN D'ANNÉE**

Selon les spécificités des communes et les contraintes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être changés

Viande Bovine Française



Viande Race Bouchère



Viande de Porc Française



Viande d'agneau Française



Produit Bio



Origine Rhône Alpes



Commerce Equitable

