



Menu du 4 au 8 Juin 2018

Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	MENU BASILIC
Cuisse de poulet grillée 	Salade de perles marines	 Pastèque	Filet de colin sauce basilic 
Légumes du soleil	Steak haché au jus	 Rågout de bœuf	Tagliatelles fraîches
Fromage blanc nature	 Carottes sautées	Pommes de terre vapeur	Tomme des Essart
Melon 	Nectarine 	Crème dessert chocolat	<i>Soupe de fraise basilic de la Drôme</i> 

Nos produits du terroir (issus de productions locales) sont proposés au moins deux fois par mois

Menus du 11 au 15 Juin 2018

Lundi 11	Mardi 12	MENU ALTERNATIF	Vendredi 15
Céleri vinaigrette 	Riz à la bolognaise	Tarte au poireaux 	Concombre 
Calamar à la romaine	<i>Tomme de la Limone</i>	Haricots beurres et haricots verts	Gratin de courgettes aux ravioles et poisson
Petits pois au jus	 <i>Compote pommes / fraises d'Anneyron</i> 	<i>Brique du Vercors</i>	<i>Yaourt local aux fruits</i>
Gâteau maison		Pêche 	

Semaine de la Fraich'Attitude

Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Melon 	Légumes à croquer et sa sauce fromage blanc	Poulet sauce coco 	Salade verte
Moules marinière	 Boulettes de bœuf aux olives 	Haricots verts et persillade	Pizza courgette basilic 
 Riz à l'ananas	Torti trois couleurs 	<i>Tomme de la Limone</i>	<i>Yaourt local nature</i>
Petit suisse nature	Gâteau maison au citron 	Fraises 	Nectarine 

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: Gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements.

Nouvelle préparation

Produit ou met de saison

Produits "locaux"

Bœuf né, élevé et abattu en Rhone Alpes



Bœuf, né, élevé et abattu en France



Volaille née, élevée et abattue en France



Porc né, élevé et abattu en Rhone Alpes



Produit issu de l'agriculture biologique

