















Menu du 26 Février au 4 Mars 2018






Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	MENU BIO
Salade coleslaw	Tarte des alpages Comte Beaufort	Salade de pommes de terre mimosas	 Bœuf braisé au jus 
Omelette au fromage	Rôti de porc grillée aux herbes (Spz : Escalope de volaille) 	Filet de lieu noir pané et citron	 Semoule
Haricots verts et pommes de terre 	Chou-fleur persillé	Poêlée de légumes 	 Tomme de GAEC
Mousse au chocolat	Petit suisse sucré 	Faisselle des Mont d'Auvergne	 Compote de la Drôme




Menus du 5 Mars au 11 Mars 2018


Lundi 5	MENU ALTERNATIF	Jeudi 8	Vendredi 9
Saucisse du Nord Isère (Spz : Pilons de poulet rôti) 	Salade de lentilles et petits pois	Betterave vinaigrette 	Blanquette de colin
 Gratin de brocolis	Pâtes farcies aux légumes de chez Saint Jean et Gruyère râpé	 Boulettes de bœuf sauce tomates	Carottes sautées 
Fromage blanc nature	Kiwi	Coquillettes	Fromage
Pomme de la vallée du Rhône		Petit suisse nature et crème de marrons	Pomme de la vallée du Rhône


Menus du 12 au 18 Mars 2018


Lundi 12	Mardi 13	MENU MEXICAIN	Vendredi 16
Sauté de dinde sauce suprême 	Salade paysanne	Tacos mexicain (Galette de Maïs, émincés de bœuf oignons/poivrons, dès de tomates, fromage) 	Sauté de porc à la persillade
Haricots verts persillés 	Filet de merlu sauce Nantua	 Riz mexicain	Beigets de légumes
Fromage blanc	Trio de céréales	Fromage blanc 	Fromage 
Poire de la vallée du Rhône	Compote	 Cookie	Crème dorée

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

 Poulet 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
Nouvelle préparation

Produit ou met de saison

Produits "locaux"

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.

