







Menu du 26 juin au 2 Juillet 2017

Menu alternatif	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots blancs ^① et tomates <i>Raviolis^② pesto mozzarella^③ de St Jean (26) sauce tomate</i> <i>Abricot de la vallée du Rhône **</i>	Tarte au fromage  <i>Escalope de porc grillée aux herbes</i> (spc: escalope de dinde aux herbes) Duo de haricots verts et haricots beurres  Salade de fruits frais**	 Salade suisse** Filet de colin meunière et citron Ratatouille**/ Semoule <i>Yaourt nature de la laiterie Collet (42)</i>	Tomate farcie**  Riz créole <i>St Marcellin "local" bio et pain bio</i>  Fruit**

Menu du 3 au 9 juillet 2017

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Pastèque **   Spaghettis à la bolognaise et fromage râpé <i>Crème dessert chocolat locale</i>	<i>Quenelles de brochet de chez St Jean (26) sauce armoricaine</i> Flan de courgettes ** <i>Carré du Trièves bio et pain bio</i>  Pêche ** 	Taboulé Poisson frais sauce crustacés  Epinards <i>béchamel au lait du GAEC de Quincieux (38)</i> <i>Abricot de la vallée du Rhône **</i>	Menu pique nique de fin d'année 



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.

Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire et aux service gestionnaire de la collectivité afin de mettre en place un PAI (Plan d'Accueil Individualisé).