

Menus du 1er au 7 Mai 2017

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Férié	Salade coleslaw Filet de colin meunière et citron  Haricots verts persillés Gâteau au yaourt maison	Céleri vinaigrette <i>Tagliatelles fraîches de chez St Jean</i> à la carbonara (spc:sce bolognaise) & fromage râpé  <i>Yaourt nature bio et pain bio</i>	Salade piémontaise  Escalope de volaille grillée à la plancha Flan de brocolis  Ananas frais

Menus du 8 au 14 mai 2017

Lundi	Jeudi	Vendredi
Férié  	Radis ** et beurre Filet de colin pané  <i>Epinards béchamel au lait du GAEC de Quincieux (38)</i> <i>Lunette à la fraise des douceurs de Jacquemard</i>	Lasagnes bolognaise  <i>Carré du Triève bio et pain bio</i>  Salade de fruits frais **

Menus du 15 au 21 mai 2017

Menu Espagnol	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade catalane <i>Paëlla</i> (spc: paëlla sans chorizo)  Crème dorée aux œufs	Crêpe au fromage  <i>Bœuf braisé au jus</i> Courgettes Lorraine** <i>Pomme** bio de la vallée du Rhône</i> 	Filet de colin sauce oseille <i>Beignet de chou fleur</i> <i>Brique du Vercors bio</i>  Banane	Salade de jeunes pousses & noix <i>Sauté de porc au thym</i> (spc:sauté dinde au thym) Purée de pomme de terre <i>Yaourt nature de la laiterie Collêt bio et pain bio</i> 

Menus du 22 au 28 mai 2017

Lundi	Menu Américain	Jeudi	Vendredi
Salade vénitienne Haché de saumon sauce citron  Haricots verts sautés Melon **	Salade verte et cheddar Wing's & nugget's de poulet  Potatoes Brownie "maison" et crème anglaise	Férié	Fermé

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



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

Nouvelle préparation

** Produit ou met de saison

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 enfantssouffrant 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).