

# Menus

Du 10 au 16 février 2020

Du 17 au 23 février 2020

**Lundi**

**MENU ALTERNATIF**

Velouté aux deux pois  
 Pavé Fromagé  
 Riz Niçois  
 Compote d'Anneyron



Salade Coleslaw  
 Saucisse de chez Carrel  
 Côte de Blette **BIO** à la Béchamel  
 Crème dessert

**Mardi**

Carottes râpées  
 Emincé de dinde aux Champignons  
 Chou-Fleur **BIO**  
 Cake au Citron du Chef

**MENU ALTERNATIF**

Salade de lentilles et petits pois  
 Roulé au Fromage  
 Crozets **BIO** à l'ail  
 Kiwi de la Vallée du Rhône




**Jeudi**



Salade Verte **BIO**  
 Tartiflette  
 & sa Charcuterie  
 Fromage Blanc Nature

**MENU DAUPHINOIS**

Salade d'endives et Noix  
 Sauté de Porc au Miel de Brens  
 Gratin Dauphinois  
 Roulé au Chocolat Valrhôna

**Vendredi**

Salade Napoli  
 Filet de Colin sauce au citron  
 Epinards à la Béchamel au lait d'Isère  
 Pomme **BIO** Rouge **AMOUR**

Salade Verte **BIO**  
 Filet de Colin aux 3 céréales  
 Ratatouille  
 Yaourt de la Loire à la Framboise

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.



Ça commence à **pelucher**, et on se **caille**. Il faut bien se **gauner** avant de sortir. Vive le petit **canon** et la tomme **daubé** avec une **Mayette** au pique nique. Il ne faut pas que j'y reparte de **traviôle** sinon je vais **zonzoner**.



Bonnes Vacances!

Information allergène (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soia, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.