

# Menu

Du 6 au 12 avril 2020

Du 13 au 19 avril 2020

**Lundi**

MENU ALTERNATIF	Salade de Pommes de terre	ON MANGE LOCAL
	Omelette	
	Epinards au lait de Quincieu	
	Yaourt à la Fraise de Collet	
Madeleine		

Joyeuses Pâques

**Mardi**

ON MANGE LOCAL	Carottes râpées
	Poulet sauce suprême
	Cœur de Blé
	Bournette du Vercors
	Kiwi de la Vallée du Rhône

ON MANGE LOCAL	Macédoine de légumes
	Filet de Colin & Citron
	Ratatouille
	Carré du Trièves
	Gâteau au Chocolat du Chef

**Jeudi**

ON MANGE LOCAL	Concombre & Vinaigrette
	Steak haché au jus
	Gratin Dauphinois
	Brique du Vercors
	Compote

MENU ALTERNATIF	Betteraves <b>BIO</b>	ON MANGE LOCAL
	Lasagnes de Légumes	
	Fromage Blanc aux Fruits	
	Pomme régionale	

**Vendredi**

ON MANGE LOCAL	Crêpe au Fromage
	Merlu sauce ciboulette
	Haricots verts
	Petit suisse Nature
	Barre d'Ananas

ON MANGE LOCAL	Radis & Beurre
	Sauté de dinde aux olives
	Pommes Noisettes
	Tomme du Chatelard
	Crème dessert à la Vanille

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



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