

Menu

Du 6 au 12 avril 2020

Du 13 au 19 avril 2020

Lundi

MENU ALTERNATIF

Salade de Pommes de terre
Omelette
Epinards au lait de Quincieu
Yaourt à la Fraise de Collet
Madeleine

ON MANGE LOCAL

Joyeuses Pâques

Mardi

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

ON MANGE LOCAL

Jeudi

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

ON MANGE LOCAL

MENU ALTERNATIF

Betteraves **BIO**
Lasagnes
de Légumes
Fromage Blanc aux Fruits
Pomme régionale

ON MANGE LOCAL

Vendredi

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

Radis & Beurre
Sauté de dinde aux olives
Pommes Noisettes
Tonne du Chatelard
Crème dessert à la Vanille

ON MANGE LOCAL

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.